azienda agricola biologica
gramigna

OLIO GRULLO 2025 Moraiolo Monocultivar

NOTE ORGANOLETTICHE: Una piccola produzione di pregio che esalta le caratteristiche della cultivar Moraiolo. Dai suoi frutti produciamo un olio di rara qualità che si caratterizza per un fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo, sfumature di erbe aromatiche e pomodoro.
Al gusto si distingue per un perfetto equilibrio tra amaro e piccante, che donano **vivacità, struttura e persistenza**, lasciando al palato una sensazione piacevole e appagante.

ZONA DI PRODUZIONE. Ad est di Firenze, nei terreni di Giorone e Sieci (altitudine 150-200 m.s.l.)

CULTIVAR: Moraiolo

ETICHETTA 2025 | Heavy Metal Edition:
Il nostro Olio 2025 è dedicato a Ozzy Osbourne, fondatore dei Black Sabbath e padre dell'heavy metal, scomparso proprio quest'anno. La sua vita leggendaria è segnata da genialità e sregolatezza psichedelica, ma anche da un'insospettabile passione per il pinzi(de)monio. Si dice che durante i concerti Ozzy amasse esibirsi con il suo olio preferito — lo "stupefacente" Olio Grullo — sperimentando degustazioni sempre più estreme. La più celebre? Quella col mitico pipistrello crudo lanciatogli dal pubblico: un abbinamento forte, dalle note decisamente infernali. Un'esperienza indimenticabile che potete rivivere anche voi nelle degustazioni del nostro bat-frantoio.

PERIODO DI RACCOLTA: La raccolta delle olive avviene tra Ottobre e Novembre all'inizio dell'invaiatura, quando l'accumulo di sostanze polifenoliche è al massimo livello; le diverse cultivar sono state raccolte tra ottobre e novembre seguendo lo specifico periodo di maturazione di ogni varietà

METODO DI RACCOLTA: Le olive sono raccolte a mano nelle piante più piccole, mentre nelle piante più vigorose sono utilizzati moderni scuotitori

METODO DI ESTRAZIONE: Tutte le olive selezionate vengono frante, entro poche ore dalla raccolta, nel moderno frantoio aziendale, mediante un sistema di estrazione a freddo in atmosfera controllata. Ogni fase è meticolosa: la velocità e la tecnologia di spremitura sono regolate per ogni cultivar e per ogni lotto; le temperature di estrazione (24°C) sono costanti e controllate. L'olio extravergine di oliva viene filtrato subito dopo l'estrazione. Questa combinazione di tecnologie ha lo scopo di mantenere inalterate le proprietà organolettiche per un olio di alta qualità ricco di sostanze benefiche.

ABBINAMENTO: Ideale a crudo su insalate di campo, verdure grigliate, zuppe robuste e piatti a base di legumi, ai quali aggiunge carattere e intensità.