azienda agricola biologica gramigna

OLIO GRULLO 2026 Frantoio Monocultivar



NOTE ORGANOLETTICHE: Un olio che esalta le caratteristiche della cultivar Frantoio, varietà toscana per eccellenza. Si caratterizza per un fruttato medio-intenso, decisamente erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di amaro e piccante di intensità elevata. Un olio ricco di polifenoli, dal colore verde con riflessi gialli; fluidità elevata

ZONA DI PRODUZIONE. Ad est di Firenze, nei terreni delle Sieci, Fiesole, Monteloro, Montefiesole (altitudine 200-600 m.s.l.)

CULTIVAR: Frantoio

ETICHETTA 2026 |Marilyn Monroe Edition:
L'olio che state gustando è dedicato a Marilyn Monroe, icona del Novecento, che proprio quest'anno avrebbe compiuto 100 anni. Pochi sanno che la sua carriera a Hollywood è stata tutta una questione di tavola: dal viaggio alla ricerca delle migliori birre chiare d'America con "Gli uomini preferiscono le bionde", fino all'accesa inchiesta su come vada servito il bollito di "A qualcuno piace caldo". Ma a consacrarla all'OLImpo del cinema fu, fatalità, la sua smisurata passione per la pasta e fagioli, condita con una dose generosa del pregiatissimo Olio Grullo: fu proprio dopo il bis che, sul set, uno "spiffero" non autorizzato le sollevò la gonna nella scena più famosa di sempre. La produzione dà ancora la colpa alla metropolitana :P

DENOMINAZIONE: Olio Igp Toscano Colline di Firenze Bio

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: Un olio fresco perfetto per crudi di pesce o di carne, e su pinzimoni di verdure. Perfetto per dare carattere a focacce e schiacciate farcite