azienda agricola biologica
gramigna

OLIO GRULLO 2026 Leccio del Corno Monocultivar



NOTE ORGANOLETTICHE: Una piccola produzione di pregio che esalta le caratteristiche della cultivar Leccio del Corno. Dai suoi frutti produciamo un olio monovarietale di carattere, che si distingue per un fruttato medio-intenso di oliva verde, con forti sensazioni di oliva acerba, note di erba fresca, cardo e carciofo, accompagnate da sentori di mandorla fresca ed erbe aromatiche. Al gusto si distingue per un armonioso equilibrio tra amaro e piccante, quest'ultimo intenso e persistente, che donano vivacità, struttura e personalità, lasciando al palato una sensazione avvolgente e appagante.

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

CULTIVAR: Leccio del Corno

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

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 carni rosse alla brace, selvaggina, zuppe robuste e piatti a base di legumi. Ottimo anche su bruschette e verdure di stagione, ai quali dona carattere e intensità grazie alle sue note vegetali e al persistente equilibrio tra amaro e piccante.