



Olio Extravergine d'Oliva IGP TOSCANO



A Tenuta Montauto produciamo le basi dell'alimentazione italiana: non solo il grano per la pasta e l'uva per il vino, ma le olive per l'olio extravergine d'oliva che, delle ricchezze della terra, è certamente la più regale.

In particolare, si amministra qui un patrimonio di 1.000 ulivi di varietà Caninese, Moraiolo, Leccino e Frantoio fino a 50 anni di età. Ogni anno, l'olio extravergine che si ricava è diverso e, anche in annate difficili, come le ultime, il risultato ci riempie di grande soddisfazione.

Nella fattispecie, questa versione 2018 ha regalato un balsamo opulento, un nettare in grazia di Dio color oro zecchino: oro liquido dal profumo rotondo e regale, attraversato da una freschezza erbacea e dolce, come di mandorla, e floreale di fiori di campo caldi di sole.

Al palato la rotondità è cremosa e avvolgente, serica e opulenta di una sostanza ricca, materica, dove è l'armonia tra le componenti dure e morbide a conquistare il palato, irretito da una persistenza che, al retolfatto e, complici i polifenoli, può ricordare il tè verde. La sensazione saliente è una dolcezza morbida e rassicurante, ove il piccante arriva, gentilmente, a rinfrescare e, non da ultimo, a slanciarne la percezione finale.