

# CASALBRANDI



olio extra vergine di oliva

**B I O L O G I C O**

L'Azienda Agricola Casalbrandi è situata sulle colline di Donnini a 350 metri slm alle pendici dei monti di Vallombrosa. Produce il suo olio dalle circa 4.000 piante di proprietà. Nei terreni di medio impasto calcareo-argilloso, le olive vengono raccolte a mano e frante a freddo in breve tempo per ottenere un'eccellente qualità. Le varietà autoctone sono frantoiane, moraiole e in piccole percentuali leccine e pendoline. Le caratteristiche principali dell'olio sono il sapore fruttato, di carciofo e erbaceo e l'intenso colore verde smeraldo.

Da qualche anno abbiamo aggiunto al tradizionale prodotto d'annata anche un CASALBRANDI SELEZIONE SUPERIORE ORO VERDE, dove la differenza viene dalla tecnologia usata. Trattasi di olio ottenuto dalle migliori olive raccolte e lavorate in giornata in precise percentuali del 70% frantoiane e 30% moraiole frante delicatamente a 2.700/2.800 giri/min e gramolate per soli 10 minuti nel rivoluzionario frantoio Oliomio dell'enologica Mori.

Consigliato a crudo su piatti della tradizione toscana come fagioli zolfini, cavolo nero e ribollita.





Azienda Agricola  
CASALBRANDI

località Casalbrandi 65

50066 Donnini - Reggello (FI)

casalbrandi@gmail.com · www.casalbrandi.it

  Casalbrandi Azienda Agricola

# CASALBRANDI



olio extra vergine di oliva

**B I O L O G I C O**

CULTIVAR: MORAIOLO,  
FRANTOIO E LECCINO

#### ESAME VISIVO

LIMPIDEZZA	LIMPIDO
COLORE	VERDE SMERALDO

#### ESAME VISIVO

INTENSITÀ	INTENSO
QUALITÀ	OTTIMA
DESCRIZIONE	FRUTTATO FRESCO, ERBACEO, VEGETALE
SENSAZIONI OLFATTIVE	OLIVA, MELA, CARCIOFO, POMODORO, ERBA TAGLIATA

#### ESAME GUSTO-OLFATTIVO

PERSISTENZA	██████████
INTENSITÀ	████████████████████
STRUTTURA	██████████████████
ASTRINGENTE	██████
AMARO	██████████████████
PICCANTE	██████████████████
FLUIDITÀ	██████████████████



#### NOTA DESCRITTIVA

Perfettamente limpido con colore verde smeraldo. Nel profumo di ottima intensità e qualità, spiccano carciofo e pomodoro oltre a ricordi di erba tagliata fresca, oliva e mela verde. Ha media struttura con ottima intensità fruttata e discreta percezione di amaro con una punta di piccante prevalente (in questa fase giovanile). È persistente con corrispondenza aromatica rispetto al profumo.

Per pinzimonio, legumi, verdure alla griglia, zuppe saporite, carni bianche.

#### AZIENDA AGRICOLA CASALBRANDI

loc. Casalbrandi 65 - 50066 Donnini (FI) ITALIA  
Tel. 339 8045033 - casalbrandi@gmail.com

  Casalbrandi Azienda Agricola



# CASALBRANDI

SELEZIONE SUPERIORE  
ORO VERDE



*olio extra vergine di oliva italiano*

**BIOLOGICO**

## CULTIVAR:

70% FRANTOIO - 30% MORAILO

### ESAME VISIVO

LIMPIDEZZA	LIMPIDO
COLORE	VERDE SMERALDO TENUE

### ESAME VISIVO

INTENSITÀ	INTENSO
QUALITÀ	OTTIMA
DESCRIZIONE	FRUTTATO, ERBACEO, VEGETALE
SENSAZIONI OLFATTIVE	OLIVA, MELA, CARDO, CICORIA, FOGLIA DI FICO

### ESAME GUSTO-OLFATTIVO

PERSISTENZA	<input type="text"/>
INTENSITÀ	<input type="text"/>
STRUTTURA	<input type="text"/>
ASTRINGENTE	<input type="text"/>
AMARO	<input type="text"/>
PICCANTE	<input type="text"/>
FLUIDITÀ	<input type="text"/>



### NOTA DESCRITTIVA

Limpida e vivace tonalità verde smeraldo trasparente. Il profumo è intenso e ricco di note fruttate di oliva verde, sensazioni vegetali ed erbacee di cicoria. Ha gusto strutturato con intensa nota piccante nel retrogusto oltre all'amaro caratteristico; manifesta una discreta astringenza e ha lunga persistenza speziata.

Per bruschette, primi piatti saporiti, carni alla griglia, selvaggina, fagioli zolfini e ribollita.

### AZIENDA AGRICOLA CASALBRANDI

loc. Casalbrandi 65 - 50066 Donnini (FI) ITALIA  
Tel. 339 8045033 - casalbrandi@gmail.com

  Casalbrandi Azienda Agricola

