



CASTELLO DI VOLPAIA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Alla fine della grande gelata del 1985, solo 79 dei nostri 2.782 olivi erano ancora vivi. Abbastanza stranamente, questo disastro naturale ci rese ancora più determinati nel rilancio della coltivazione delle olive in un'area dove il territorio è rinomato per la produzione del più elegante olio di oliva.

12 ettari furono immediatamente preparati per la coltivazione intensiva degli olivi. Grande cura fu spesa per la scelta delle varietà e dei cloni che potessero essere coltivati con metodi aggiornati rispettando allo stesso tempo la tradizione.

Nello stesso periodo si cominciò a pensare a un nuovo frantoio, con tradizionali macine di pietra ed al principio d'estrazione dell'olio tramite gocciolamento senza pressione. Questo metodo viene chiamato "Sinolea".

Gli standard di Castello di Volpaia sono ben al di sopra dei limiti legali richiesti per la produzione di olio extra vergine di oliva, i quali sono essenzialmente che le olive debbano essere spremute meccanicamente e non contenere più dell'1% di acidità. Il nostro olio viene estratto da olive Frantoiano, Moraiolo e Leccino, le varietà toscane più classiche e ricche di sapore.

A Volpaia le olive vengono raccolte a mano quando non sono ancora del tutto mature. Quindi vengono pulite attentamente e spremute immediatamente. Questo è possibile solo avendo il frantoio di nostra proprietà, dove possiamo lavorare piccole quantità di olive mano a mano che maturano. Portare il raccolto al mulino di qualcun altro, spesso lontano, significherebbe aspettare finché le olive sono mature e quindi un ulteriore ritardo per aspettare il proprio turno al frantoio. Nella preparazione del nuovo frantoio si è cercato di utilizzare il massimo della tecnologia seguendo gli standard igienici più avanzati.

