



Badia a Coltibuono



ALBERETO

OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA
TOSCANO

Indicazione Geografica Protetta

OLIO BIOLOGICO

LA GUIDA

A cura di
www.bibenda.it
Fondazione
Italiana
sommelier

IL TEMPO

QUOTIDIANO INDIPENDENTE

L'OLIO

Extravergine di Oliva Albereto Bio Badia a Coltibuono

Località Badia a Coltibuono - 53013 Gaiole in Chianti SI
Igp - Maurino 50%, Leccino Minerva 50% - 19 (0,500 l) - 4 Gocce

4 Gocce Bibenda: Oli di grande livello e spiccato pregio

Sabato 18 marzo 2017

Conosciuta soprattutto per la qualità dei suoi vini, soprattutto Chianti Classico e Vin Santo, Badia a Coltibuono si fa apprezzare anche nella realizzazione del suo ottimo extravergine di oliva. Da oltre un secolo e mezzo è di proprietà della famiglia Stucchi-Prinetti. Quasi 19 sono gli ettari dedicati alla coltivazione dell'olivo in regime di conduzione biologica, con oltre 7 mila piante di Frantoio, Leccino, Pendolino, Maurino e Leccio del Corno. Due le etichette, il blend Albereto e il Campo Corto. Il primo mostra un bel colore oro brillante con nuance topazio. Intenso e fragrante, profuma di foglia di pomodoro, banana, fieno, peperoncino e zenzero. Di piacevole complessità gustativa, più piccante che amaro, e con lunga scia finale fruttata. Ottimo su calamari cotti alla piastra.