



"Villa Guardatoia"

Le varietà di olivo che contribuiscono a fare grande il nome dell'olio Extravergine di oliva "Villa Guardatoia" sono il Frantoio (70%), il Moraiolo (15%), il Leccino (14%), ed il Pendolino (1%) per un numero complessivo di 680 piante. I trattamenti sull'oliveto seguono disciplinari di lotta integrata e la raccolta delle olive è effettuata a mano, seguita da una tempestiva frangitura a freddo col metodo di estrazione in continuo.

L'olio "Villa Guardatoia", ricco in clorofille si fa subito apprezzare per la sua tonalità verde con leggeri riflessi dorati e la caratteristica velatura d'olio non filtrato. Netto il profumo fruttato di oliva sana. Consistente la concentrazione di componenti volatili primari e di quelli liberati dalla molitura. Delicate le note di mandorla fresca che predispongono ad apprezzare la dolce pastosità che apre le percezioni in bocca. Seguono un intenso piccante e più leggere e caratteristiche note di amaro, espressione di un favorevole rapporto tra costituenti in acidi grassi, con prevalenza di insaturi, e positivo corredo di polifenoli. L'aroma che ne risulta è intenso ed equilibrato con garanzia che valore organolettico e tipicità si manterranno stabili nel tempo, se l'olio extravergine di oliva "Villa Guardatoia" sarà ben conservato in ambiente fresco, al riparo dalla luce e dal calore.

Per apprezzare qualità e tipicità dell'olio extravergine di oliva "Villa Guardatoia", prima di tutto, conviene gustarlo a crudo, per condire semplici o fantasiose insalate, pinzimoni di stagione e saporite bruschette.

Insieme a buon pane tostato, tradizionale cavolo nero toscano o più sfiziose verdure, salse e altre preparazioni che, in ogni tempo e luogo si scoprono adatte per una portata o per l'antipasto di un buon pranzo.

Incomparabile il profumo che si sprigiona da un leggero filo di questo olio, versato sopra una calda zuppa di verdura, una fumante polenta o gli insostituibili spaghetti all'olio e peperoncino.

Ricco il sapore ed elevato valore nutrizionale, di un semplice piatto di farro, orzo o riso, così come lenticchie, ceci o fagioli, bolliti e generosamente conditi con l'Extravergine "Villa Guardatoia". Tante sono le meraviglie di sapidità che si possono realizzare e apprezzare in tutti i sensi, cucinando verdure, carni e pesci, velocemente saltati in padella, con giusta quantità di olio e tanti freschi aromi, seguendo ricette della tradizione o di ricerca. Incomparabile il gusto di un rassicurante tortino di carciofi o di altre verdure e erbe di stagione.

Riconosciuta e sperimentata la digeribilità di una incomparabile e golosa frittura di fiori di zucca e patatine, di pollo e coniglio, tipica della tradizione toscana e ormai apprezzata da tutti i buongustai.