Badia a Coltibuono

A.D.1051

1° Franto



Classificazione
Olio Extravergine di oliva Biologico

Area Geografica
Italia

Olive e frangitura
Le nostre olivete si estendono per circa 18 ettari sui pendii che dominano la valle dell'Arno, a un'altitudine compresa tra 450 e 520 metri s.l.m.. I terreni, caratterizzati da una forte pendenza e da un microclima ideale, offrono condizioni ottimali per la produzione di un olio equilibrato e ricco di profumi.
Da oltre trent'anni l'azienda è certificata biologica, a testimonianza di un impegno costante per la tutela dell'ambiente e la valorizzazione del territorio. Ogni fase, dalla raccolta alla frangitura, è condotta con la massima cura per preservare la freschezza e la purezza del frutto.

Annata
L'aumento delle rese, la qualità eccellente delle olive e la scarsa incidenza della mosca olearia hanno contribuito a un raccolto straordinario, dando vita a un olio extravergine di particolare pregio.
Raccolta: ottobre 2026

Storia e territorio
L'olio extravergine di oliva 1° Franto rappresenta una delle espressioni più autentiche e preziose della tenuta di Badia a Coltibuono, dove la coltivazione dell'olivo è documentata sin dal Medioevo. Gli antichi archivi testimoniano che già agli inizi dell'Ottocento l'orciaia custodiva sessanta barili di olio, segno di una produzione da sempre parte integrante della storia e dell'identità del luogo.

Note organolettiche
L'olio 1° Franto si distingue per il colore giallo dorato, brillante e limpido, e per il profumo intenso che richiama la freschezza dell'erba appena tagliata. Al palato risulta vivace e armonioso, con un piacevole equilibrio tra l'amaro e il piccante e note speziate che arricchiscono il retrogusto. Il basso livello di acidità garantisce un'eccellente qualità e stabilità nel tempo.

Abbinamenti
Ideale a crudo, esalta la genuinità di verdure fresche, legumi e zuppe, ma si accompagna perfettamente anche a piatti più strutturati come carni rosse e pietanze della cucina tradizionale italiana.

Biologico / Organic