





P E T R A

## PETRA olio extra vergine di oliva extra virgin olive oil

### Varietà di olive

Leccino, Frantoio, Moraiolo, Pendolino.

In **Val di Cornia** l'olivicultura ha radici antiche e fa perno sulle classiche cultivar toscane, in particolare la triade varietale Frantoio, Leccino e Moraiolo. Nell'olio ricavato dall'azienda agricola Petra vi è un'altra cultivar autoctona, altrettanto pregiata, la Pendolino, che insieme alle altre tre permette di ricavare oli extra vergini di oliva peculiari, dalle caratteristiche sensoriali frutto di una sapiente composizione – **Leccino** al 40 per cento, **Moraiolo** al 25 per cento, **Frantoio** al 20 per cento e **Pendolino** al 15 per cento – in modo tale da dar luogo a un olio morbido e rotondo, e nel contempo amaro e gradevolmente piccante: **l'equilibrio degli opposti**.

L'olio prodotto è ricavato da 2000 olivi situati in località San Lorenzo, nel comune di Suvereto, a 120 metri d'altitudine, su un terreno argilloso di 10 ettari. Le olive da cui viene ricavato appartengono tutte a varietà autoctone della regione, i cultivar Leccino, Frantoio, Moraiolo e Pendolino. Tutte le fasi produttive sono direttamente controllate al fine di salvaguardare le naturali caratteristiche del frutto. La raccolta è effettuata rigorosamente a mano, quando le uve sono appena invaiate, e la frangitura avviene nei vicini frantoi con estrazione a freddo in tre fasi continue. Oltre a coniugare qualità nutrizionale e organolettica, questo olio è l'espressione pura dell'impronta della natura.

### La degustazione

Giallo dai riflessi verdolini, è limpido alla **vista**. Al **naso** ha profumi fruttati vegetali, dalle nette connotazioni erbacee. Al **palato** è vellutato e morbido, ha buona fluidità e **gusto** vegetale, con chiari rimandi al carciofo. In chiusura i richiami alle erbe di campo e alla mandorla verde, oltre a una lieve e ben dosata punta piccante.

### Abbinamenti

Si tratta di un olio **versatile**, adatto a crudo come in cottura. Esprime il meglio di sé con zuppe di legumi, creme di verdura, carni alla griglia e arrostiti di selvaggina.

### Quattro suggerimenti per quattro stagioni

*Autunno:* Broccoletti e ceci con carote crude marinate

*Inverno:* Costolette di cinghiale

*Primavera:* Polpo con patate, pomodori e barba di frate piccante

*Estate:* Insalata di pesce

### Altri consigli

*Adatto anche in frittura* esempio: carciofi fritti alle nocciole

*Adatto anche nella preparazione di dolci* esempio: bignè e crema di cioccolato fondevole all'olio

### Varieties of olive

Leccino, Frantoio, Moraiolo, Pendolino.

In the **Val di Cornia** olive growing has ancient roots and revolves around the classic Tuscan cultivars, particularly the varietal triad of Frantoio, Leccino and Moraiolo. The oil extracted by the Petra estate includes another equally prized indigenous cultivar, Pendolino, which together with the other three makes it possible to extract unique extra virgin olive oils, whose sensory qualities are the product of an expert blend (40% **Leccino**, 25% **Moraiolo**, 20% **Frantoio** and 15% **Pendolino**), in order to produce an oil that is smooth and rounded yet bitter and pleasantly hot at the same time: **the balancing of opposites**.

The oil produced is extracted from 2000 olive trees in San Lorenzo, in the municipality of Suvereto, at an altitude of 120 metres, over a clayey 10-hectare area of land. The olives from which the oil is extracted all belong to the indigenous varieties of the region, the Leccino, Frantoio, Moraiolo and Pendolino cultivars. All production phases are controlled directly in order to safeguard the natural qualities of the fruit. The olives are picked strictly by hand as soon as they start to darken, and pressing takes place in the adjacent oil mills with cold extraction in three continuous phases. As well as combining nutritional and organoleptic quality, this oil is a pure expression of nature.

### Tasting

Yellow with green tinges, it is clear **in appearance**. The **nose** has fruity, vegetal aromas, with clear grassy connotations. On the **palate** it is velvety and smooth, it has good fluidity and a vegetable flavour with clear artichoke notes. Grassy notes as well as a light and well-balanced hint of piquancy in the finish.

### Pairings

This **versatile** oil can be used raw and when cooking. It is at its best when used in vegetable and legume soups and with barbecued meat and roast game.

### Four suggestions for four seasons

*Autumn:* Broccoli and chick peas with marinated raw carrots

*Winter:* Wild boar ribs

*Spring:* Octopus with potatoes, tomatoes and tangy monk's beard

*Summer:* Seafood salad

### Other tips

*Also good with fried food* e.g.: fried artichokes with hazelnuts

*Also good in sweets* e.g.: beignet and dark chocolate cream with oil