

## L'ULIVETA DI MARIELLA

## Olio extra vergine di oliva

L'Uliveta di Mariella si trova a Piombino (LI), in località Riotorto e più precisamente in una particolare zona collinare, situata a 90 metri sul livello del mare. L'elevata pendenza (30%) e la presenza di roccia affiorante danno vita ad un ambiente naturale di massima integrità e, al contempo, condizionano il sistema di coltivazione che è estremamente naturale.

Il terreno è roccioso, calcareo e con tessitura franco argillosa.

L'uliveta ospita circa 500 piante tra le quali spicca la presenza di magnifici ulivi secolari di Leccino, accompagnati da alcuni esemplari di Frantoio e Moraiolo di età compresa tra i 20 e gli 80 anni.

Questa particolarità, unita alla natura del terreno, all'esposizione e all'altimetria, contribuisce alla produzione di un olio extra vergine di oliva di suprema qualità.

L'olio presenta un profilo sensoriale di grande finezza, contraddistinto da un carattere deciso e al contempo molto amabile. Una personalità che rispecchia il carattere della sua proprietaria, la signora Mariella. L'uliveta è infatti un dono del marito Vittorio Moretti e questo olio è dedicato a lei e alla sua passione per tutti i prodotti più naturalmente vicini al lavoro della terra.

L'Uliveta di Mariella è infatti il frutto della passione per l'olivo e dell'importanza che viene attribuita all'espressione più diretta e genuina dell'olio attraverso una grande attenzione ai minimi dettagli, se pur concentrati in una piccola porzione di terra.

Produciamo ogni anno poco più di un migliaio di bottiglie.

Tipologia olfattiva: fruttato medio

Olfatto: sentori di erba fresca, origano, mandorla Gusto: dolce con finale leggermente piccante, pulito

Colore: verde con riflessi dorati
Acidità (acidi grassi liberi): 0,20

Numero di perossidi: 9,2 Acido oleico: 78.57% Acido linoleico: 5.02% Polifenoli totali: 162 mg/Kg



Volume della bottiglia



