

L'Olio di Rocca fa "bello" il vino

by - venerdì, marzo 11, 2016

<http://www.vinotype.it/lolio-di-rocca-fa-bello-il-vino/>

[Rocca delle Macie](#) produce anche **olio extravergine di oliva**: ed è un "anche" grosso come una casa visto che lo produce sin dall'[inizio della sua attività](#).



L'oliveto è considerato parte integrante di **Rocca delle Macie** per l'importanza storica e paesaggistica che riveste nel panorama del [Chianti Classico](#), oltre che per il suo uso e consumo a tavola.

La bellezza perenne delle chiome verdi-argentee costituisce un elemento di assoluto fascino nelle tenute di Rocca delle Macie a **Castellina in Chianti**.

La quota destinata ad **oliveto** dalla famiglia Zingarelli è costituita da 13 ettari nella tenuta de Le Macie, 15 ettari nella tenuta Sant'Alfonso e 10 nella Riserva di Fizzano; tra l'altro proprio a Fizzano, nel borgo, oltre vent'anni fa fu costruito un frantoio tutt'ora in uso.

L'olio viene prodotto dalla frangitura delle olive delle cultivar più diffuse in questo territorio: **frantoio** all'80%, **leccino** al 12%, **moraiolo** al 5% e una piccola quota di **cipressino** (3%). Il sistema di allevamento è quello tipico toscano a vaso policonico.

Le olive vengono raccolte con brucatura manuale e agevolatori meccanici e frante lo stesso giorno della raccolta per preservarne il più possibile le qualità organolettiche: per la trasformazione si utilizza il metodo a ciclo continuo a freddo con frangitore a coltelli a griglia variabile; segue estrazione per centrifugazione.

Dalla raccolto dell'annata 2012 l'olio extravergine di oliva di Rocca delle Macie ha ottenuto la certificazione di prodotto **biologico**.

L'olio di Rocca ha un colore verde con intarsi dorati, di ottima intensità olfattiva e persistente fragranza raccontata da sentori vegetali di erbe e fiori di campo, carciofi e cardo; la componente fruttata resta fresca di mela verde e agrumi. Resta coerente al gusto in cui l'intreccio amaro-piccante è piacevole, lungo e ben dosato.

E' lontano dall'essere un extravergine aggressivo e per questo può avere un **impiego in cucina e a tavola molto ampio**; può essere ben speso anche su filetto di tonno o pesce spada o una grigliata di pesce azzurro oltre che sulle consuete preparazioni a base di carne e zuppe toscane. E sulla bruschetta, naturalmente!

PDF document by Vinotype