



Enotour News enogastronomiche

NEWS ENOGASTRONOMICHE

Notizie dal mondo del vino e della gastronomia

L'olivicoltura toscana leader in Italia anche per l'innovazione tecnologica

Annunci Google

[Prosecco Doc](#)

[Vini](#)

[Valdobbiadene](#)

[Agriturismo Italia](#)

[Spumante Prosecco](#)

Annunci Google

Vacanza terra Prosecco

scopri le nostre
promozioni contattaci
subito

www.camilone.com

Cantina Montelliana

Weiss, Rot, Schaumwein
und Perlwein aus Veneto

www.montelliana.it

Arreda e Conserva i

Vini

LightSpace: lo spazio
come vuoi Tu.

Componibile, Versatile e
Minimale.

www.lightspace.it

Weekend benessere e

Marchesi Mazzei adotta un nuovo frantoio, unico in Italia, tecnologicamente all'avanguardia, grazie al quale punta a ottenere un Extravergine di assoluta eccellenza.

Castellina in Chianti (Si), A partire dalla campagna olearia 2006, Marchesi Mazzei, azienda produttrice dell'eccellente Olio Extravergine d'Oliva Fonterutoli (che si fregia della DOP Chianti Classico), ha deciso di investire oltre 120 mila euro nell'acquisizione di un nuovo frantoio sperimentale; l'investimento è stato co-finanziato attraverso un Bando Europeo per l'Innovazione Tecnologica in Agricoltura.

Si tratta di un impianto all'avanguardia, esempio **unico in Italia** che consente di conservare ed esaltare al massimo le caratteristiche organolettiche e nutrizionali dell'Olio Extravergine d'Oliva, attraverso una lavorazione in assenza totale o parziale di ossigeno, in funzione della varietà e del grado di maturazione delle olive.

"Chi, come noi, produce olio d'oliva da secoli", ha dichiarato Filippo Mazzei, amministratore delegato dell'azienda, "sa che un Extravergine di qualità si ottiene solo prestando la massima attenzione a tutte le fasi della produzione: dalla frangitura, alla gramolazione, alla separazione dell'olio e fino all'analisi spettro-fotometrica. L'introduzione del nuovo frantoio rappresenta per Marchesi Mazzei un traguardo davvero eccezionale: innanzitutto perché abbiamo riportato in casa una delle fasi più delicate, quella appunto della frangitura, e in secondo luogo perché riteniamo che l'eccellenza si può raggiungere anche sperimentando nuove tecnologie".

Gli uliveti del **Castello di Fonterutoli** si estendono su 22 ettari nel territorio dei comuni di Castellina in Chianti e Radda in Chianti, ad altitudini tra 450 e 520 m, per un totale di 3700 piante delle cultivar Frantoio, Leccino, Moraiolo e Pendolino, allevate a vaso e a densità di 125 piante per ettaro.

Le straordinarie condizioni pedologiche e microclimatiche, unite all'esperienza nella cura delle piante e, da oggi, alle nuove tecniche di frangitura ed estrazione, conferiscono all'olio di Fonterutoli eleganza e personalità uniche come testimoniato da numerosi premi e riconoscimenti: non è mai sceso sotto i 90 punti per A.I.S. - Bibenda e ha sempre ottenuto il massimo riconoscimento delle Tre Olive e di migliore Extravergine DOP della Toscana (Gambero Rosso - Slow Food) per tutte le annate.

L'acquisizione del nuovo frantoio rappresenta un altro importante traguardo per il Gruppo Marchesi Mazzei, al quale fanno capo tre importanti aziende vitivinicole: Castello di Fonterutoli, (Chianti Classico), Tenuta Belguardo (Grosseto), Zisola (Noto, Sicilia Sud-Orientale).