

FORCI

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Here in Forci there are about 16 hectares of olive groves, but the forest has invaded some of them in the last thirty years and now we are trying to free the plants to slowly bring them back into production. There are just under 3,000 olive trees and some are very old, others were replanted after the severe frost of the winter of 1985 that hit hard the whole of Lucca. As in the vineyards, here too no synthetic chemical molecules are used and the only treatment that is carried out on the olive trees is to try to contain the attacks of the olive fly. It is a product called Caolino, a clay that envelops the plants making the olives an inhospitable environment for the fly to lay its eggs.

PRODUCTION AREA

Hills located 10 km north of Lucca, with limestone soil, with an altitude between 150 and 300 meters above sea level and magnificently exposed to the south.

PRODUCTION SYSTEM

Olive trees of the Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino and Maolino qualities. Olives hand-picked just before full ripeness to obtain a more intense flavour, which will then fade over time. The oil is produced directly on the farm, through our internal mill, which guarantees high quality since the olives are milled within a few hours of harvesting.

HARVEST AND CRUSHING PERIOD

End of October - November - beginning of December

CARATTERISTIC

Low acidity oil (0.3 - 0.5), digestible and highly fluid, therefore more effective in seasoning, green and spicy when new, becomes golden yellow and delicate in flavor and aroma as the first warm weather approaches. The dark glass of the bottle protects the oil from light and from aging.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Glass bottles: 1 liter - 0,5 liters - 0,25 liters - 0,100 liters
Cans: 5 liters - 1 liter - 0,5 liters - 0,25 liters - 0,100 liters



FORCI

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Sono circa 16 gli ettari piantati a uliveto qui a Forci, ma alcuni se l'è ripresi il bosco negli ultimi trent'anni e stiamo cercando ora di liberare le piante per riportarle piano piano in produzione. Gli olivi sono poco meno di 3000 e alcuni sono molto vecchi, altri sono stati invece ripiantati dopo la brutta gelata dell'inverno 1985 che ha colpito duramente l'intera Luccesia. Così come nelle vigne, anche qui non vengono utilizzate molecole chimiche di sintesi e l'unico trattamento che viene effettuato agli olivi è quello per cercare di contenere gli attacchi della mosca olearia. Si tratta di un prodotto chiamato Caolino, un'argilla che avvolge le piante rendendo le olive un ambiente inospitale per la deposizione delle uova della mosca.

ZONA DI PRODUZIONE

Colline site 10 km a Nord di Lucca, di terreno calcareo, con altitudine compresa tra i 150 e i 300 metri sul livello del mare e magnificamente esposte a Sud.

SISTEMA DI PRODUZIONE

Olivi delle qualità Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino e Maolino. Olive colte a mano subito prima che abbiano raggiunto la piena maturazione in modo da ottenere un sapore più intenso che andrà poi scemando col tempo. L'olio è prodotto direttamente in azienda, tramite il nostro frantoio interno, il che garantisce una grande qualità dal momento che le olive vengono tempestivamente lavorate poche ore dopo la raccolta.

EPOCA DI RACCOLTA E FRANGITURA

Fine ottobre - novembre - inizio dicembre

CARATTERISTICHE

Olio di bassa acidità (0,3 - 0,5), digeribile e di alta fluidità quindi di maggior resa nel condimento, di color verde e pizzicante quando è nuovo, diventa color giallo oro e delicato di sapore e di profumo con l'avvicinarsi dei primi caldi. Il vetro scuro della bottiglia difende l'olio dalla luce e lo protegge dall'invecchiamento.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Bottiglie in vetro da: 1 litro - 0,5 litri - 0,25 litri - 0,100 litri

Lattine da: 5 litri - 1 litro - 0,5 litri - 0,25 litri - 0,100 litri

