Azienda Agricola Terra Nera, olio e liquore alle foglie d'olivo dal cuore della Maremma

20251219170537foto2

Olio e liquore (alle foglie d'olivo). Sono i prodotti dell'Azienda Agricola Terra Nera, realtà nata nel cuore della Maremma Toscana, a Bivio di Montorgiali (Scansano), su un territorio collinare unico per composizione e fascino. Fondata negli anni '90 dalla passione per l'olio e per il territorio maremmano della famiglia Garbelli, l'azienda è oggi una realtà a conduzione familiare che conta circa 8.000 piante di olivo e produce Olio Toscano IGP biologico e liquore alle foglie d'olivo. La gestione familiare si riflette anche nello stile di accoglienza: dal 2020, accanto alla produzione agricola, l'azienda gestisce infatti un agriturismo con appartamenti indipendenti, in grado di ospitare fino a una trentina di persone, offrendo soggiorni immersi nel verde e percorsi di degustazione dedicati alla tradizione toscana.

IL LIQUORE OLEA

Il Liquore alle foglie d'olivo Olea è prodotto dall'Azienda Agricola Terra Nera (euro 32 a bottiglia), una realtà a conduzione famigliare nata dalla passione per l'olio e per il territorio toscano. Con una gradazione alcolica di 24 gradi, Olea è ideale come digestivo a fine pasto. Dopo un'iniziale nota dolciastra, lascia un piacevole retrogusto amaro, sentore tipico dell'olio extravergine di oliva. Al cuore del processo produttivo, c'è la macerazione delle foglie d'olivo, provenienti dagli uliveti Terra Nera, coltivati rispettando i più rigorosi standard dell'agricoltura biologica.

OLIO TOSCANO IGP BIOLOGICO TERRA NERA

L'Azienda Agricola Terra Nera, nata dalla passione per l'olio e per il territorio toscano, è oggi una realtà a conduzione familiare che conta circa 8.000 piante di olivo e produce Olio Toscano IGP biologico. Olio extravergine d'oliva di categoria superiore, è ottenuto unicamente mediante procedimenti meccanici e direttamente dai terreni dell'azienda, coltivati rispettando i più rigorosi standard dell'agricoltura biologica. Fresco ed erbaceo all'olfatto, con sentori di carciofo, pomodoro

verde ed erba fresca appena tagliata. Olio di grande equilibrio gustativo, amaro in ingresso per la forte presenza di polifenoli, con note di pepe nero, mandorla acerba e spezie aromatiche, permane sul finale una piccantezza persistente (bottiglia 0,5 LT, euro 19; bottiglia 0,25 LT, euro 10).