

piaceri > saggi assaggi

## Non solo biologico, anche biodinamico

È l'extra vergine del **Podere Forte**, un **Dop Terra di Siena** che poggia sugli elementi cardine del germoplasma olivicolo toscano, ovvero la triade varietale Frantoio, Moraiolo, Leccino, unitamente a una parte di Olivastra Seggianese. Un olio a tutto tondo, versatile, dal fruttato medio

Maria Carla Squeo

Per gli amanti dell'agricoltura biologica, con il **Podere Forte** siamo ben oltre, essendo un prodotto certificato biodinamico.



L'azienda, nota anche per i suoi prestigiosi vini, oltre che per altre coltivazioni, è situata a Castiglione d'Orcia, in provincia

di Siena, in Toscana.

Propone un olio che riflette alla perfezione questa terra così altamente vocata, facendo perno proprio sulle migliori cultivar a disposizione, la triade Frantoio, Moraiolo, Leccino, oltre al tocco unico, essendo una cultivar limitata a pochi comuni in cui viene coltivata, della Olivastra Seggianese.

Si parla di triade non a caso, perché sono le più rappresentative e le più caratterizzanti. Basta procedere con la degustazione per rendersene conto.

Il Podere Forte Dop Terra di Siena si presenta alla vista di colore verde chiaro dai riflessi dorati, dall'aspetto limpido. Al naso si colgono subito le note fruttate, anche senza la necessità di portare l'olio alla giusta temperatura di assaggio, tanto sono evidenti i sentori freschi e puliti di oliva verde, con una media intensità delle connotazioni erbacee, marcati e persistenti.

Interessante l'impatto al palato. Nonostante il carattere segnatamente fruttato, si presenta in bocca morbido e vellutato, con una nota di mandorla verde e un gust che richiama il carciofo, mentre l'amaro e il piccante si affacciano in un secondo momento, in maniera progressiva e ben calibrati, in ottimo equilibrio.

Si percepisce la nota di mandorla verde e una piacevole punta piccante in chiusura.

Il prezzo al pubblico, intorno ai 16 euro il formato da 500 ml, risponde a un ottimo rapporto qualità prezzo rendimento.

Versatile, si può utilizzare sia a crudo sia in cottura. A crudo, evidentemente, per la sua ricca personalità, si presta in maniera privilegiata. Ottimo con carni alla griglia, con verdure cotte e crude, primi piatti con ragù e salse di pomodoro.

Maria Carla Squeo - 16-03-2018 - Tutti i diritti riservati



Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata

presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013

Direttore responsabile: Luigi Caricato

Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano

Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

ISSN 2611-6359 - Olio Officina Magazine [Sito Web]

Tutti i diritti sono riservati - [Disclaimer](#) - [Privacy](#)

[Realizzato da Aerostato](#) - [Newsletter inviate con MailCom](#)