



**I monovarietali  
della famiglia Grassi**

olivicoltori dal 1563

Greve in Chianti (Firenze) Italia

I PRODUTTORI DELL'OLIO



*Il nonno OLINTO è nato nel 1900 e ha sempre vissuto nel podere del vecchio borgo di Dudda, in Greve in Chianti, dove ha lavorato come mezzadro con la sua famiglia su sette ettari di terra. Sposato con nonna Assunta ha avuto due figli, Annunziata e Rolando dei quali quest'ultimo ha continuato a curare il podere seguendo le orme paterne, prima*

*come mezzadro e poi, dal 1982, come proprietario. Con la moglie Elena e con i figli Giacomo e Debora, Rolando Grassi ha iniziato a sviluppare l'azienda con investimenti fondiari ed interventi di ristrutturazione, acquistando altri terreni e modificando l'ordinamento colturale. Oggi l'azienda della famiglia Grassi si estende su una superficie di 26 ettari (tra proprietà ed affitto) suddivisi in 7 ettari di vigneto, 10 di oliveto, quasi 2 ettari di frutteto ed il resto bosco.*

## UNA SCELTA "CORAGGIOSA"...

*si producono solo oli mono-varietali*

*Chi conosce e apprezza il vino sa bene quanti profumi e sapori ci sono tra le differenti tipologie di vitigni e/o denominazioni. Un bianco del Trentino è diverso da un bianco siciliano così come un Sangiovese toscano non è uguale a quello coltivato in Umbria!!! Anche per l'olio si possono fare le stesse considerazioni ma c'è un aspetto che deve essere sottolineato!*

*Mentre le caratteristiche organolettiche di un vino sono il risultato della maturazione dell'uva in campagna e di un processo di fermentazione controllato dall'uomo in cantina, gli aromi ed il gusto di un olio sono condizionati esclusivamente dalla varietà degli olivi e dal momento della raccolta dei frutti. L'uomo in frantoio, durante il processo di lavorazione dalle olive, deve solo*

*separare l'olio dalla polpa e dall'acqua che compongono il frutto, senza alcun altro tipo di intervento. Continuando con il paragone del vino, possiamo affermare che se l'enologia ci consente un certo margine di manovrabilità per cui si può ottenere un vino accettabile anche partendo da uve non perfette, nell'elaiotecnica il grosso rischio che possiamo correre è che, se non si lavorano bene le olive nel frantoio si sciupa il prodotto, e non c'è alcuna possibilità di rimedio!*

## **E ADESSO TORNIAMO ALL'OLIO.**

*L'olio è l'unico "alimento/condimento" che deriva da un frutto e che non subisce alcun trattamento differente dalla sola separazione fisica.*

*Per tradizione contadina, la maggioranza degli oli extra vergine che si trovano sul mercato sono ottenuti da mescolanze di varietà di olive, raccolte da piante che si presentano con caratteristiche di maturazione differenti. I vecchi oliveti venivano infatti realizzati con varietà miste che se da un lato favoriscono l'impollinazione dei fiori e quindi un aumento della produzione, dall'altro presentano un tempo di maturazione dei frutti che può variare anche di oltre i 50 giorni.*

*Proviamo a pensare ad una fruttiera al centro di una tavola, riempita con pesche precoci (mature ai primi di giugno) e pesche tardive (mature a fine settembre)!!! Se siamo a metà luglio abbiamo*

*poche scelte!!! O mangiamo un frutto troppo maturo oppure un altro decisamente acerbo... ma certamente non rimaniamo "soddisfatti".*

*Cogliere le olive al giusto grado di maturazione ha voluto dire, per la famiglia Grassi, riorganizzare le olivete eliminando le vecchie piante e piantandone di nuove, organizzate in filari della stessa varietà in modo da potere gestire la raccolta correttamente e soltanto sugli olivi, di volta in volta, con le olive al giusto grado di maturazione.*

*Per ora la produzione si attesta su 9 oli monovarietalità ma i progetti familiari sono ancora in crescita e se saranno individuate altre varietà i cui oli meriteranno di essere imbottigliati tal quali, sarà possibile apprezzare nuovi sapori!!!*

*Non è stata e non è un'impresa facile lavorare con questa "filosofia", ma siamo convinti che solo così si possono apprezzare le differenze di sapore e di profumi, solo così si può veramente parlare di terroir... solo così si può trovare un olio "giusto" per ogni piatto!!!*



# QUALCHE CONSIGLIO PER COME UTILIZZARE AL MEGLIO UN OLIO

"L'unione fa la forza!"

*È proprio così! Un olio abbinato ad un cibo ne esalta i profumi ed i sapori attraverso le sensazioni di Salvia, Pomodoro, Rosmarino, Mela, Mandorla, Carciofo, Cardo, Frutti di Bosco, Sedano, Ravanello, Origano Fresco e molte altre!*

*Cercare di utilizzare un olio adatto al piatto che consumiamo, così come scegliere un vino giusto, è paragonabile al vestirsi con gusto cercando di abbinare i colori, i tessuti e gli accessori, tenendo conto che quando siamo sulla neve non è il caso di uscire in costume né, quando siamo al mare, andare a fare un tuffo con la tuta da sci.*

*L'olio non è un accessorio nella pietanza ma è un condimento necessario al suo completamento, e se questo diventa fondamentale per esaltare e valorizzare il piatto che stiamo per gustare, allo stesso modo può, se non è adatto all'alimento, alterarne il sapore o addirittura renderlo sgradevole. Tutto questo ci è chiaro! E allora perché utilizziamo lo stesso olio su una mozzarella o su una bi-*

*stecca alla brace? Perché condiamo una sogliola con lo stesso prodotto che usiamo su una zuppa di lenticchie? Eppure non ci verrebbe mai in mente di bere un Muller Thurgau su una tagliata con la rucola o un Brunello di Montalcino su un pesce al vapore? I motivi di questo “agire inconsapevole” sono per lo più da ricercarsi nella scarsa conoscenza del prodotto, nel fatto che spesso ignoriamo il “vero sapore dell’olio d’oliva” perché assuefatti prevalentemente a quelli “commerciali”, che dell’oliva hanno solo il nome in etichetta.*



## L'ASSAGGIO DELL'OLIO

"Non è buono ciò che è buono,  
ma è buono ciò che piace"

*Fino a poco tempo fa chi lavorava per produrre alimenti credeva che la qualità di questi fosse definita da controlli chimici, microbiologici e qualche volta anche fisici, e non veniva assolutamente considerato il fatto che il consumatore stabilisce il proprio gradimento in base ad un giudizio sul profumo, sapore o consistenza di ciò che mangia, e non sulla sua composizione chimica! È dai primi anni '90 che "faticosamente" si sta cercando di educare il produttore ed il consumatore al metodo dell'analisi sensoriale, perché solo conoscendo come si assaggia un alimento e quali sono i parametri da ricercare per definirne pregi e difetti, possiamo sperare di imparare a scegliere gli alimenti su conoscenze oggettive o per gusti personali e non perché condizionati dalle azioni di marketing che attraggono la nostra attenzione. Quindi chi produce deve sempre garantire igiene, sicurezza e qualità mentre il consumatore deve "conoscere" il prodotto e scegliere ciò che più risponde alle sue personali aspettative.*

*L'olio deve essere assaggiato con un bicchierino alla temperatura di circa 28° per avere la massima espressione delle note aromatiche. L'assaggio dell'olio vero e proprio è organizzato in due momenti distinti, una prima fase olfattiva ed una successiva gustativa.*



*Per sentire i profumi dell'olio si deve brevemente inspirare, magari interessando una narice per volta, per aumentare la concentrazione degli stimoli.*

*Per l'assaggio in bocca, è più che sufficiente immettere un piccola quantità di olio per consentire, prima la percezione delle sensazioni dolci, poi quelle del salato ed acido, infine, insufflando aria che favorisce l'emulsione tra saliva ed olio, si potrà percepire il piccante, il fruttato e l'amaro.*



## P E N D O L I N O

*Nell'etichetta Giacomo Grassi ha scritto:*

*"Quest'olio è un omaggio al nostro splendido territorio caratterizzato da molte varietà autoctone minori, per molto tempo considerate marginali.*

*Il Pendolino relegato dagli olivicoltori al semplice ruolo di impollinatore, è stato da me raccolto e lavorato separatamente ricavandone un olio con caratteristiche... tutte da scoprire".*

*Non è facile raccogliere le olive di questa varietà perchè nelle nostre vecchie olivete sono pochi gli alberi di Pendolino.*

*Un tempo era abitudine un olivo Pendolino ogni 50-80 olivi e non si aumentava volentieri il numero perchè la resa in olio di questa varietà è molto bassa!*



bottiglia da 100 ml



bottiglia da 250 ml

### **CARATTERISTICHE DELLA VARIETÀ**

L'origine del Pendolino deve essere ricercato nell'area fiorentina ma oggi è presente in tutta la regione perché considerata la varietà impollinatrice per eccellenza. Il portamento dell'olivo è molto pendulo, i fiori sono auto-incompatibili ed i frutti, allungati e mediamente grandi, maturano contemporaneamente e abbastanza precocemente.

### **CARATTERISTICHE DELL'OLIO**

Al profumo l'olio di Pendolino ricorda in modo inconfondibile la mandorla amara che poi viene sentita anche in bocca a conferma che questa nota è probabilmente legata al tipo di varietà. Insieme al dolce, l'olio di Pendolino si ricorda per piccante di gola deciso e persistente.

### **ABBINAMENTI CONSIGLIATI**

Insieme all'olio di "Olivo bianco", quello di Pendolino si presta molto per accompagnare piatti a base di pesce, tipo zuppe di ceci e gamberetti, carpacci di tonno e pesce spada, antipasti di mare crudi, risotti con zucchine e gamberi.

# ROSSELLINO

*Anche quest'olio nasce dalla passione per l'olivo e dalla curiosità di conoscere i sapori ed i profumi che si formano nei frutti delle nostre varietà, comprese quelle che da molto tempo sono considerate marginali.*

*Il Rossellino deve il suo nome alla particolare colorazione delle olive che ricordano, sia per forma che per colorazione, le ciliegie di campagna tanto gradite ai merli.*



bottiglia da 100 ml



bottiglia da 250 ml

### **CARATTERISTICHE DELLA VARIETÀ**

Questo era già conosciuto nel 1700 come pianta originaria dell'area olivicola intorno alla città di Firenze. I suoi fiori sono autosterili ed i frutti maturano precocemente assumendo quel bel colore "rossastro" che rende il Rossellino facilmente individuabile nei campi.

### **CARATTERISTICHE DELL'OLIO**

L'olio di questa varietà è molto gradevole e non aggressivo in bocca. Si presenta con un netto fruttato di oliva, mediamente dolce con note di amaro che ricordano anche il "cacao" e retrogusto lieve di piccante.

### **ABBINAMENTI CONSIGLIATI**

È molto adatto a condire piatti freddi a base di formaggi, frutta e verdure come ad esempio carpacci con pere e robiola saporita, pasta condita con pesto o pomodoro e pecorino dolce, carpacci di carne o carni bianche.

# LECCIO DEL CORNO

*Questa varietà chiamata “Leccio del Corno” è stata individuata per la prima volta nel comune di San Casciano in Val di Pesa ed oggi è presente in molte delle zone più fredde della nostra olivicoltura. Bello ed elegante a vedersi per il portamento quasi ornamentale, produce un olio intenso nel sapore e nei profumi, particolare e diverso per le note di amaro e piccante rispetto ad altri oli ottenuti nello stesso ambiente.*



bottiglia da 100 ml



bottiglia da 250 ml

### **CARATTERISTICHE DELLA VARIETÀ**

Il portamento delle piante di Leccio del Corno è particolarmente bello tanto che spesso viene utilizzato anche come olivo da giardino per le sue foglie grandi che tendono ad assumere un andamento spiralato. I suoi fiori sono auto-incompatibili e quindi necessitano di altre varietà (tipo Pendolino o Frantoio) per essere fecondati. I frutti del Leccio del Corno sono piccoli, riuniti in grappoli simili a quelli dell'uva, e maturano più tardi rispetto a quelli delle altre varietà.

### **CARATTERISTICHE DELL'OLIO**

L'olio è gradevolmente denso in bocca con note di mandorla amara e gambo di carciofo già percepibili sulle labbra. Il fruttato è molto intenso, erbaceo ed insieme all'olio della varietà Moraiolo si contende il primato per le sensazioni forti di oliva acerba.

### **ABBINAMENTI CONSIGLIATI**

È ideale per accompagnare i classici piatti della cucina toscana come ribollita, bistecca alla brace, carni arrosto, carpacci di carciofo, verdure grigliate e in pinzimonio.

# MORAIOLO



*Le olive della varietà Moraiolo sono le ultime ad essere raccolte nella nostra valle.*

*Il nome deriva dal colore scuro, quasi nero (moro) delle sue olive giunte a maturazione.*



bottiglia da 100 ml





bottiglia da 250 ml

### **CARATTERISTICHE DELLA VARIETÀ**

Il Moraiolo è una varietà diffusa in tutta l'Italia centrale che, a differenza della varietà Frantoio, non è stata diffusa nel mondo perchè presenta alcune difficoltà nella sua coltivazione. Pianta di bassa vigoria e portamento molto assurgente, ha fiori autosterili e frutti di forma sferica che maturano contemporaneamente e molto tardi.

### **CARATTERISTICHE DELL'OLIO**

Al naso l'olio di Moraiolo è quello che in assoluto può essere definito come il profumo del vero olio "chiantigiano". In effetti fino agli anni '40 era la varietà maggiormente rappresentata nel nostro territorio e quindi marcava in modo riconoscibile il gusto dell'olio. Con le grandi gelate che hanno segnato la seconda parte del 1900, è diminuita molto la tendenza a piantare Moraiolo e quindi è lentamente cambiato il profumo ed il sapore dell'olio di queste colline. Netti sono i profumi di oliva acerba ed in bocca predominano l'amaro di carciofo, cardo e nuovamente di oliva che risultano, tra l'altro molto persistenti. Il piccante è tardivo e molto intenso tanto da ricordare le sensazioni del peperoncino.

### **ABBINAMENTI CONSIGLIATI**

Quest'olio è adatto ad accompagnare la ribollita, minestre di cavolo nero, carni e verdure grigliate, fagioli all'uccelletto con salsiccia, ed è perfetto, addirittura, per il cacciucco!

## M A U R I N O

*Il Maurino è una pianta impollinatrice che serve per fecondare molte varietà d'olivo che, altrimenti, da sole non riuscirebbero a fruttificare.*

*Ha molti pregi come quello di resistere più di altre varietà alle basse temperature e di dare produzioni costanti negli anni.*

*È uno dei pochi oli che nascono sulle nostre fredde colline e che si “sposano” perfettamente anche con piatti a base di pesce.*

*L'olio viene apprezzato per i suoi intensi profumi che ricordano aromi tipici della macchia mediterranea, quali salvia, mentuccia e rosmarino che, come abbiamo notato, sono particolarmente apprezzati dal “gentil sesso”!*



bottiglia da 100 ml



bottiglia da 250 ml

### **CARATTERISTICHE DELLA VARIETÀ**

Questo olivo è originario delle colline di Lucca da cui si è diffuso in tutta la Toscana anche perché presenta buone caratteristiche di rusticità come resistenza al freddo e all' "Occhio del Pavone". I fiori sono auto-incompatibili, i frutti sono piccolini e maturano precocemente.

### **CARATTERISTICHE DELL'OLIO**

L'olio della varietà Maurino colpisce per i profumi molto floreali che lo distinguono da tutti gli altri oli delle varietà toscane, ricorda gli odori dei giardini in primavera ed è ancor più interessante il fatto che in bocca si percepiscono le stesse note fresche rilevate al naso. Piacevole la sensazione di pomodoro verde ed il piccante di gola tardivo.

### **ABBINAMENTI CONSIGLIATI**

L'olio della varietà Maurino può trovare una sua valorizzazione ulteriore se abbinato a piatti "profumati" come ad esempio carpacci di finocchio con pecorino fresco ed arancio, insalate fredde di riso, pomodori al forno.

## OLIVA LUNGA



*Quest'olio è stato chiamato con il nome di fantasia "oliva lunga" proprio per l'aspetto particolarmente allungato dei suoi frutti che sono i più grandi tra quelli delle nostre varietà d'olivo.*

*Le olive, raccolte da pochi alberi trovati per caso nella nostra valle, sono state lavorate in frantoio a poche ore dalla raccolta, ed è nato così un altro dei nostri monovarietali...*

*A noi è piaciuto, e a voi?*



bottiglia da 100 ml



bottiglia da 250 ml

### **CARATTERISTICHE DELLA VARIETÀ**

Questa pianta d'olivo è stata per la prima volta identificata nelle colline della provincia di Firenze. Il suo portamento è tendenzialmente pendulo ma vigoroso. I suoi fiori sono auto-compatibili ed i frutti sono particolarmente grandi tanto da consentirne anche un uso in cucina. La maturazione delle olive è tardiva.

### **CARATTERISTICHE DELL'OLIO**

Il sapore dell'olio è particolare perché inizialmente ricorda la mandorla fresca seguita subito dopo da erba di "giardino" e di campo con netta sensazione di radicchi e cicoria. Nel retrogusto è piacevole il piccante persistente che lascia la bocca piena di "sapore" ma pulita.

### **ABBINAMENTI CONSIGLIATI**

Se si è d'accordo sul principio generale che ogni abbinamento olio/cibo sia riuscito tanto più i sapori dell'uno sono simili a quelli dell'altro, l'olio dell' "oliva lunga" è perfetto su verdure lesse o saltate, zuppe e minestrone e carni cucinate con verdure.

# OLIVO BIANCO

*Quest'olio nasce dal ricordo di una storia raccontata dal mio nonno. Intorno agli anni '40 egli tentò di lavorare una partita di olive raccolte che era quasi interamente composta da frutti della varietà "Morchiaio", un varietà autoctona minore. L'olio ottenuto era di così bassa qualità che il nonno decise di sovrinnestare tutti gli olivi con varietà di maggior pregio. Io ho voluto verificare se con le attuali conoscenze e con lo sviluppo delle tecniche estrattive, si riusciva ad ottenere un olio diverso, migliore!*

*Il nome di "Olivo bianco" ci sembra perfetto se si pensa ai colori madreperlacei che assumono le olive a maturazione.*

*A voi l'ardua sentenza!!!*



bottiglia da 100 ml



bottiglia da 250 ml

### **CARATTERISTICHE DELLA VARIETÀ**

Questo olivo era già noto fin dai tempi antichi e, grazie al suo ruolo di pianta impollinatrice di molte altre varietà, si è diffuso rapidamente in tutta la Toscana. I suoi fiori sono auto-incompatibili e molto fertili mentre i frutti maturano tardi ed in modo non contemporaneo sulla pianta. Se confrontata con altre varietà d'olivo, questa dimostra di avere una certa resistenza al freddo.

### **CARATTERISTICHE DELL'OLIO**

Al profumo l'olio di "olivo bianco" è molto intenso e ricorda frutti rossi e geranio. In bocca è netto il sapore di oliva e soprattutto si sentono frutti di bosco tipo mirtilli e lamponi. È presente anche il piccante che risulta di gola, tardivo e persistente.

### **ABBINAMENTI CONSIGLIATI**

Per le sue particolare sensazioni di frutta a bacca rossa, quest'olio viene consigliato per il pesce, soprattutto per insalate di mare fredde o calde, gamberoni alla griglia o al tegame, risotti o spaghetti di mare tipo spaghetti alla bottarga, pesci arrosto o pesci e carni crude accompagnate da verdure crude tipo baccelli o finocchi e carote.



L'OLINTO





*“Giacomo e Debora, con la mamma Elena,  
coltivano l’oliveto dove hanno le piante della varietà Frantoio e Leccino,  
nel rispetto delle regole previste per l’agricoltura biologica.  
Hanno inoltre deciso di certificare questi due oli monovarietal  
come prodotti DOP (denominazione di origine protetta) “Chianti Classico”  
perché rientrano nel territorio in cui quest’olio viene tutelato  
per le sue particolari ed interessanti caratteristiche”.*



L'OLINTO

FRANTOIO

*Le olive della varietà Frantoio, nella nostra valle, vengono raccolte solitamente intorno alla metà del mese di novembre. Il nome deriva dall'abbondante produzione di olive che riesce generalmente a donarci e per questo è stato chiamato come il luogo, frantoio appunto, dove si lavorano i frutti.*



bottiglia da 100 ml



bottiglia da 250 ml

### **CARATTERISTICHE DELLA VARIETÀ**

Oggi il Frantoio è una varietà presente in tutto il mondo per cui ha perso quel legame con il territorio di origine tanto che, anche se si trovano scritti che la segnalano già coltivata nel 1700 in provincia di Firenze, non le si riconosce più quel ruolo esclusivo di varietà toscana, un tempo acquisito. Pianta di elevata vigoria e portamento espanso, i fiori sono auto-compatibili e molto fertili ed i frutti, di forma allungata maturano tardi e scolarmente.

### **CARATTERISTICHE DELL'OLIO**

Al naso l'olio di Frantoio ha un intenso fruttato erbaceo, pungente ed armonico, in bocca è elegante e ricorda l'oliva fresca, l'erba appena tagliata, l'amaro di foglia di carciofo seguito da un piccante di gola "lungo" (percepito cioè fino ai bronchi) che ci lascia la bocca gradevolmente pulita.

### **ABBINAMENTI CONSIGLIATI**

Sulla tavola della cucina toscana, l'olio di frantoio trova molte possibili combinazioni proprio per le sue caratteristiche eleganti che lo vedono perfetto per piatti "armonici" tipo spaghetti al pomodoro, minestrone di verdure, minestra di pane, crostini misti, bistecca alla brace, pinzimoni vari, fagioli e legumi lessi in genere oltre che per le classiche insalate miste.

L'OLINTO

LECCINO

*Le olive della varietà Leccino, nella nostra valle, vengono raccolte tra le prime ogni anno, quando i frutti iniziano a cambiare di colore.*

*Il nome deriva dall'aspetto dell'albero le cui foglie ricordano vagamente quelle del Leccio (*Quercus ilex*).*



bottiglia da 100 ml



bottiglia da 250 ml

### **CARATTERISTICHE DELLA VARIETÀ**

Non è nota la zona da cui potrebbe aver avuto origine questa varietà anche se per molti studiosi dovrebbe essere la provincia di Firenze. Le piante di Leccino sono molto vigorose e con portamento espanso. I fiori sono auto-incompatibili ma molto fertili ed i frutti, di forma ovoidale, maturano tutti contemporaneamente e molto presto (in certe annate anche a metà ottobre).

### **CARATTERISTICHE DELL'OLIO**

L'olio di Leccino ha un fruttato netto di oliva fresca quando viene raccolta al giusto grado di maturazione ed in bocca risulta piacevolmente armonico. Le sensazioni amare ricordano il cardo (amaro-dolce) ed il piccante di gola lascia la bocca perfettamente pulita.

### **ABBINAMENTI CONSIGLIATI**

Con l'olio di Leccino è consigliato condire piatti di pasta con sughi tipo asparagi e pecorino fresco, tutti i primi piatti che non richiedono pesce o pomodoro, oltre al roast-beef e alle carni bianche alla griglia, insalate di radicchi vari condite con olive piccanti e pinoli, ed è molto buono sul puré di patate.

I monovarietali  
della famiglia Grassi

introduzioni d.d. 2007

Consorzio di Tutela Denominazione di Origine

In cartoncino

*Disponibile*

*per 1, 3 e 4 bottiglie*

*da 250 ml*



LE CONFEZIONI



Scatola  
in cartoncino

*Per 3 bottiglie  
da 100 ml*

I monovarietali  
della famiglia Grassi  
estricatori dal 1963  
Greve in Chianti (Firenze) Italia

Scatola in legno

*Disponibile  
per 6 bottiglie  
da 250 ml*



LE CONFEZIONI IN LEGNO





Scatola in legno

*Disponibile  
per 8 bottiglie  
da 100 ml*



Scatola in legno  
con set per degustazione

*Disponibile  
per 1 bottiglia  
da 250 ml  
con bicchiere*





Scatola in legno  
con set per degustazione

*Disponibile  
per 2 bottiglie  
da 100 ml  
con bicchiere*





## Confezione in legno

*Bottiglia da 750 ml, numerata dall'1 al 150*

*In occasione dei 150 anni dell'Italia Unita abbiamo deciso di festeggiare questo compleanno creando una "magnum" di monovarietale Leccino. La scelta di quest'olio è legata al fatto che il Leccino è l'unica varietà presente in tutte le regioni d'Italia, capace di produrre, da sempre, dal sud al nord e sulle isole. Dedicato a chi ha seminato sogni di unità e libertà, a chi li ha coltivati e resi realtà con sangue e passione. A tutti coloro che nel quotidiano continuano a credere e a investire nel proprio paese orgogliosi di essere italiani.*



EDIZIONE SPECIALE

Opre

*Il vinsanto è il prodotto che più di ogni altro si lega alla tradizione e alla storia della mezzadria nel nostro territorio. Prodotto di gran pregio, frutto di un attento lavoro nella selezione delle uve e di sapiente pazienza nell'invecchiamento. Il suo consumo era riservato alle occasioni speciali ed alle persone importanti. Nella nostra famiglia la passione per questo prodotto si tramanda da padre in figlio da più di cento anni. Opre è un tributo a chi prima di noi ha plasmato con sudore e passione il volto delle nostre colline, ed è soprattutto un omaggio a nostro padre che attraverso l'amore per la sua terra e per la sua famiglia ha plasmato le nostre coscienze.*

Opere



IL VINSANTO DEL CHIANTI CLASSICO

IL VINSANTO DEL CHIANTI CLASSICO

Confezione in legno

Con bottiglia da 375 ml



*Possa la tua vita  
lasciare un'impronta  
positiva sulla terra.  
Possano coloro  
che verranno dopo di te  
riconoscere  
in quell'impronta  
un cammino da amare e seguire.*





**I monovarietali  
della famiglia Grassi**

olivicoltori dal 1563  
Greve in Chianti (Firenze) Italia

Via Dudda, 33 – 50020 Greve in Chianti FIRENZE  
Tel. 335 6892035 – email: [giacomo.dudda@libero.it](mailto:giacomo.dudda@libero.it)

