

Olio Extra Vergine di Oliva Biologico

100% Olive Toscane

Il nostro olio di oliva extra vergine è prodotto solamente con olive provenienti dai nostri oliveti in Toscana a conduzione biologica, senza alcun trattamento e il suo basso contenuto di acidità è dato dall'alta qualità delle olive raccolte e pressate nello stesso giorno.

Categoria
EVO biologico

Altitudine
400-450m s.l.m.

Esposizione degli olivi
Sud

Sistema di allevamento
specializzato

Raccolta
esclusivamente a mano, con l'utilizzo di scale e reti, le olive vengono messe in cassette di legno e portate in frantoio al fine di preservarne le qualità organolettiche ed olfattive. Una volta estratto l'olio viene mantenuto in vasche di acciaio a temperatura controllata, filtrato ed imbottigliato.

Varietà
Moraiolo, Leccino, Frantoio

Colore
verde chiaro brillante

Profumo
intesa fragranza erbacea con sentori di foglia di pomodoro e mela verde

Aroma
Equilibrato con un finale speziato di pepe bianco.

