



## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



**Oliveto:** 220 piante, versante Nord-Est della collina di Montalcino nell'areale del Canalicchio, a 320 mt di altitudine.



**Varietà:** Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino ed alcune piante pluricentinarie di Olivastra (cultivar autoctone toscane).



**Raccolta:** brucatura a mano, tra fine Ottobre ed inizio Novembre.



**Metodo di estrazione:** a freddo in impianto continuo, entro 24 ore dalla raccolta.



**Imbottigliamento:** dopo filtrazione per caduta su filtro a cotone.



**Vista:** limpido, colore verde con riflessi dorati.



**Olfatto:** fruttato intenso, che ricorda l'oliva.



**Gusto:** fruttato e moderatamente piccante con sentori amari di carciofo, che divengono più delicati con la naturale maturazione.



**Abbinamento:** a crudo per bruschette, zuppe, insalate, pinzimonio di verdure, carni e pesce alla griglia; ottimo anche per la cottura e la frittura dei cibi.



**Conservazione:** a temperatura ambiente al riparo da luce e calore, evitando un'eccessiva esposizione all'aria.



**Formati:** bottiglia 0,5 l – latta 3 l – latta 5 l