



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