



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Oliveti di proprietà situati intorno al centro aziendale (400 m s.l.m.). Le varietà presenti sono: correggiolo, nella maggior parte con aggiunta di piccole percentuali di Moraiolo e Olivastre secolari. La raccolta viene fatta mediante brucatura a mano durante i mesi di ottobre-novembre, l'estrazione dell'olio viene effettuata entro le 48 ore dalla raccolta, secondo le migliori tecniche a freddo per mantenere inalterate le caratteristiche qualitative del prodotto. Segue la filtrazione a cotone.

Di colore verde con riflessi dorati, profumo fruttato, intenso e persistente con sentori di erba tagliata carciofo e pomodoro.

Al palato risulta leggermente piccante con una nota amara nel finale.

OLIVE IMPIEGATE Correggiolo, nella maggior parte con aggiunta di piccole percentuali di Moraiolo e Olivastre secolari.

ZONA DI PRODUZIONE Oliveti di proprietà situati intorno al centro aziendale (400 m s.l.m.).

TECNICA DI PRODUZIONE La raccolta viene fatta mediante brucatura a mano durante i mesi di ottobre-novembre, ed entro le 24 ore dalla raccolta pressate. L'estrazione dell'olio viene effettuata secondo le migliori tecniche a freddo per mantenere inalterate le caratteristiche qualitative del prodotto. segue la filtrazione a cotone e quindi l'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore verde con riflessi dorati, profumo fruttato, intenso e persistente con sentori di erba tagliata carciofo e pomodoro.

Al palato risulta leggermente piccante con una nota amara nel finale.