

Olio Extra Vergine d'Oliva

Biologico

2016

Varietà di Olive Tutte provenienti dagli uliveti aziendali: Larcianesi, Leccio, Frantoio, Pendolino e Moraiolo.

Raccolta Manuale in piccole cassette.

Periodo di raccolta Fine del mese di ottobre.

Frangitura Entro le 24 ore dalla raccolta e successivamente lavorate in ciclo chiuso prima dell'imbottigliamento.

Filtraggio L'olio viene filtrato immediatamente per caduta, quindi gravità.

Produzione media annuale Circa 3.000 bottiglie da 0,75 lt.

Abbinamento Insalate di mare, piatti di pesce sia crudo che al cartoccio. Ottimo consumato crudo su una fetta di pane o abbinato alle zuppe tipiche toscane.

Ridolfi Località Mercatali, 1, 53024 Montalcino SI - Italia • +39 0577 169 8333 • info@ridolfimontalcino.it • P.IVA 01313870527