

Olio Extra Vergine d'Oliva

Biologico

2021

Olio biologico

Raccolto 2021

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, inizio di novembre.

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.

Caratteristiche organolettiche Si presenta di un colore verde brillante. Al naso è intenso, fruttato e di notevole fragranza.

Al palato è fruttato e armonico, presenta buona struttura ed equilibrio, con una tipica nota piccante gradevole finale

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.

Bottiglie 0,25L - 0.50L – 0,75L