



## Olio Extra Vergine d'Oliva

---

*Biologico*

2016

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

**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.