



## Olio Extra Vergine d'Oliva

*Biologico*

2019

### **Olio biologico**

**Raccolto** 2019

**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