



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Biologico
INTEGRALMENTE ITALIANO

PRODOTTO BIOLOGICO

IT-BIO-004
AGRICOLTURA ITALIA



- > **Forma di agricoltura:** regime biologico certificato dal 2009
- > **Uliveti:** 11 ettari di uliveto specializzato, Podere Celle, località Ripa d'Orcia a 350 metri s.l.m.
- > **Suolo:** terreni alluvionali di natura calcareo argillosa
- > **Esposizione:** Ovest, Nord-Ovest
- > **Cultivar:** Correggiolo 60%, Leccino e Moraiolo 40%
- > **Età degli ulivi:** 30/35 anni
- > **Sistema di allevamento:** tradizionale a vaso, sesto di impianto 6x5 metri
- > **Raccolta manuale:** fra Ottobre e Novembre
- > **Spremitura:** avviene a freddo entro 48 ore dalla coglitura presso il Frantoio "Oleificio Val d'Orcia" di Castiglione d'Orcia
- > **Caratteristiche organolettiche:** coglitura e spremitura a freddo così ravvicinate assicurano all'olio elevate qualità e proprietà nutrizionali. Il colore è verde intenso con riflessi giallo-oro. Al palato presenta inconfondibili aromi di carciofo ed erbe spontanee. Il lieve retrogusto piccante e leggermente amarognolo connota la sua toscaneità.
- > **Imbottigliamento:** al momento della vendita
- > **Produzione:** 2.500 – 3.000 litri di olio l'anno
- > **Periodo di conservabilità:** entro i due anni se conservato in luogo asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore, si possono apprezzare al meglio le sue caratteristiche organolettiche.

* **Il vignaiolo consiglia:** è il condimento ideale per tutti i piatti della cucina mediterranea. Si sposa particolarmente bene con la cucina toscana su pietanze quali le zuppe (di farro, di legumi...) e le verdure cotte, nonché per cucinare tutti i tipi di carne e pesce. Può essere adatto anche a condire verdure crude e insalate.

FORMATI DISPONIBILI: BOTTIGLIE 0,25 L / 0,75 L

LATTINE 3 L / 5 L