

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA IGP TOSCANO RACCOLTA 2011

Tipologia: Olio extravergine di oliva

Zona di produzione: Bolgheri - Castagneto Carducci (Li)

Altitudine: 50 mt slm

Tipo di terreno: terreno di origine pliocenica, caratterizzato da una tessitura di medio impasto, buona presenza scheletro, sabbia, limo, argilla

Superficie totale: 5000 mq

Varietà di Olive: 50% Frantoio, 30% Moraiolo, 10% Leccino, 10% Pendolino

Sistema di raccolta: da fine Ottobre a inizio Novembre con brucatura manuale su reti, franto entro 24 ore

Sistema di estrazione: ciclo continuo, estratto a freddo

Colore: verde tenue con riflessi gialli

Olfatto: fruttato con sentori vegetali di erba e pomodoro verde

Gusto: fruttato di oliva, armonico con note piccanti accompagnate da sentori di carciofo ed erba verde

Abbinamenti: ottimo su zuppe di legumi, verdure cotte, a crudo su pinzimoni, bruschette, insalate e arrostiti di carne, pesce

Acidita': 0,25%

Formato bottiglia: 0,50 lt.

