



Fattoria Valacchi

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

L'olio è prodotto esclusivamente con olive provenienti dai nostri oliveti dove sono presenti cultivar delle varietà di Frantoio, Moraiolo e Leccino.

Le olive sono raccolte manualmente per brucatura nel mese di novembre e subito frante con procedimento meccanico a freddo.

Grazie ad una attenta frangitura si ottiene un Olio Extravergine di Oliva di elevata qualità. Per mantenere inalterate le caratteristiche di questo splendido prodotto, il nostro Olio Extravergine di Oliva non viene filtrato

Varietà: Moraiolo 40%, Frantoio 45%, Leccino 15%

Località: Barberino Val d'Elsa - Toscana

Numero di piante: 2.200 circa

Esposizione: sud-est

Note organolettiche: Colore verde vivo. Al naso aromi di olive fresche. Gusto delicato e corposo con leggere note piccanti.

Procedimento: spremitura a freddo

Formato: 0.75MI, 0.5MI, 250MI

Durata: 18 mesi

