

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA GELSO

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

Le olive sono raccolte manualmente per brucatura e frante entro 24 ore con procedimento meccanico a freddo.

Grazie ad un'attenta frangitura si ottiene un Olio Extravergine di Oliva di elevata qualità, di un colore verde vivo, con leggere note piccanti, sentore di olive fresche e di carciofo. Per mantenere inalterate le caratteristiche di questo splendido prodotto, il nostro Olio Extravergine di Oliva non viene filtrato.

Varietà: Frantoio 45%, Moraiolo 40%, 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: 0.75ml, 0.5ml, 250ml

Durata: 18 mesi

