



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Olio di oliva biologico Toscano

Gli olivi delle colline circostanti producono un olio di elevata qualità anche se quantitativamente scarso. Essenziale è la raccolta a mano che consente di cogliere l'oliva quando non è completamente matura, con notevoli vantaggi sotto gli aspetti della leggerezza e della ricchezza e qualità degli aromi. I cultivar di ulivi più diffusi in questa zona sono in primo luogo il "frantoiano" e poi il "moraiolo" e il "leccino".

Raccolta: 100% manuale

Lavorazione: Frangitura a freddo

Zona di Produzione: Tutti gli oliveti della Fattoria

Conservazione: Nei tradizionali orci di terracotta (500Lt)

Produzione Annua: 25 hl.

Tipo di Confezioni: Lattina da 1L/3L/5L - Bottiglia 0.75L