



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Zona di produzione	Castelnuovo dell'Abate - 365 m slm
Terreno	tessitura franca, calcareo, ricco di scheletro
Cultivar	autoctone toscane: Correggiolo, Frantoiano, Leccino, Pendolino e Moraiolo
Tecnica di produzione	Raccolta manuale. L'olio ottenuto dalla lavorazione a freddo nel nostro frantoio in acciaio inox, ad uso esclusivo aziendale, è ricco e leggero, con una bassissima acidità. L'imbottigliamento, eseguito a mano, dopo una decantazione senza filtrazione, conserva nella sua pienezza i sapori e i profumi caratteristici di un olio naturale.
Colore	verde intenso
Profumo	netto di olive fresche
Sapore	fruttato, con sentori di carciofo