



'L TOSCANO

Olio Extra Vergine d'Oliva Toscana IGP

TIPOLOGIA DELLE OLIVE

I nostri oliveti, secondo la tradizione, sono piantati in modo che le varie tipologie permettano di ottenere un blend perfetto e tipico della tradizione toscana.

Le qualità presenti sono: lecciolo, moraiolo, pendolino e frantoiano.

La raccolta, come da tradizione, è eseguita a mano così da selezionare le olive in tutta la loro freschezza.

ZONA DI PRODUZIONE

Colline della Costa Toscana.

ALTITUDINE

30 m slm.

TERRENO

La straordinaria ricchezza dei nostri terreni permette agli olivi di produrre un pregiatissimo olio extra vergine di oliva, profumato e aromatico.

ETÀ MEDIA OLIVI

Più di 100 anni.

ALLEVAMENTO

I nostri olivi, anche secolari, da sempre sono stati piantati in appezzamenti di terreno circondati dai boschi.

Questo perché gli olivi, in armonia con il territorio e il bosco, soffrivano meno delle escursioni termiche e quindi producevano meglio e con una qualità costante nel tempo.

RACCOLTA

Olive raccolte a mano nella seconda, terza decade di ottobre.

TRASFORMAZIONE E METODO DI ESTRAZIONE

Per prevenire l'ossidazione le olive sono portate al frantoio lo stesso giorno della raccolta e frante immediatamente.

COLORE

Pulito, limpido e di colore verde.

PROFUMO

Sprigiona profumi delicati di erbe aromatiche.

SAPORE

Gusto unico, deciso e leggermente piccante, tutto questo ottenuto raccogliendo le olive al loro giusto momento di maturazione.

ABBINAMENTI

Fantastico su carni rosse, condimenti per insalata e ottimo da usare per marinare le verdure o carni da cuocere alla brace. Assolutamente delizioso con il pesce crudo e crostacei, oppure carni bianche e pesce al forno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 °C.

PACKAGING

6 bottiglie 750 ml/scatola.

