



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



MASSIMA ESPRESSIONE DELL'ARTE OLEARIA TOSCANA.

PRESENTA UN AROMA FRESCO DI MACCHIA MEDITERRANEA E UN GUSTO ELEGANTEMENTE INTENSO, EQUILIBRATO NELLE NOTE AMARE E PICCANTI E VANTA STRAORDINARIE QUALITÀ ORGANOLETTICHE.

PRODOTTO ESCLUSIVAMENTE DALLE OLIVE COLTIVATE NEI TRENTA ETTARI DI OLIVETI DI ARGENTAIA, RIGOROSAMENTE RACCOLTE A MANO E SPREMUTE A FREDDO ENTRO VENTIQUATTRO ORE DALLA RACCOLTA.

Curiosità: Poiché le olive iniziano ad ossidarsi immediatamente dopo aver lasciato l'albero, le nostre vengono pressate entro ventiquattro ore dalla raccolta, garantendo il sapore nitido e fresco del nostro olio. La nostra raccolta manuale ci permette inoltre di selezionare solo le olive migliori nel corretto stato di maturazione.

FORMATI

Bottiglia 0,25 L e 0,75 L

Latta 3 L e 5 L

NOTE DI PRODUZIONE

Varietà Olive: Frantoiano, Moraiolo e Leccino

Origine: Maremma Toscana - Magliano in Toscana

Ottenuto da olive 100% coltivate, raccolte e molite in Toscana, Italia

Clima: Mediterraneo, con inverno mite ed estate asciutta e soleggiata

Terreno: Tufaceo calcareo, con prevalenza di argilla

Produzione: Raccolta a mano e spremitura a freddo entro ventiquattro ore dalla raccolta unicamente mediante procedimenti meccanici

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Giallo oro con riflessi verde oliva

Profumo: Fresco e deciso con sentori di macchia Mediterranea

Sapore: Intenso ed elegante, ben equilibrato nelle note amari e piccanti

Gastronomia: Ideale come condimento a crudo di pietanze di verdure e di pesce, esalta i sapori dei piatti cui si accompagna

PRODOTTO IN ITALIA

