



## ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

<b>Apelación</b>	Olio Extravergine di Oliva Toscano I.G.P.
<b>Variedades de aceituna</b>	Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino.
<b>Características de los olivares</b>	Olivares de la colina central de Chianti , con exposición óptima y plantados en terrenos de compactación media.
<b>Método de producción</b>	Nuestras aceitunas de la mejor calidad, recogidas a mano y atentamente seleccionadas, son llevadas inmediatamente a la almazara para impedir la fermentación de la pulpa. La extracción en frío resalta el aroma afrutado y el sabor característico del aceite toscano. El aceite de oliva virgen extra que se obtiene se embotella sin filtrar y puede producir un ligero sedimento por efecto natural.
<b>Color</b>	Verde intenso.
<b>Aroma</b>	Aroma de aceituna verde y alcachofa fresca.
<b>Sabor</b>	Sabor ligeramente amargo y picante.
<b>Tamaño disponible</b>	Botellas de 0,5 litros.