

Olio Extra Vergine di Oliva



FIRMATO.

Rappresenta la massima espressione dell'olio VABRO. Le olive vengono selezionate e raccolte in leggero anticipo, per questo se ne ricava una minore percentuale di olio; ad un bassissimo livello di acidità e ricco di antiossidanti (polifenoli). Nasce così l'olio extravergine di oliva, che Giorgio Vagnoli ha deciso di firmare.

Regione: Toscana.

Zona di produzione: Piancastagnaio (SIENA) alle pendici del Monte Amiata e nelle dolci colline della Val d'Orcia.

Altitudine: 400/600 mt slm.

Olivaggio: correggiolo, leccino, pendolino, frantoio.

Sistema di raccolta: brucatura a mano.

Lavorazione: frangitura con macine di granito, estrazione con impianto continuo integrale a freddo.

Periodo di raccolta: seconda decade di ottobre.

Caratteristiche fisico-organolettiche all'origine

Aspetto: leggermente velato.

Densità: fluidità media.

Colore: verde intenso con riflessi oro.

Profumo: intenso di erba appena tagliata.

Sapore: persistente, deciso con perfetto equilibrio amarognolo piccante.

Confezione:

Esclusiva bottiglia Lt. 0,500



Loc. Casa del Corto
Piancastagnaio (Siena)
tel. 0577.786677 - fax 0577.1959860
www.frantoiovabro.it

