

Olio Extra Vergine di Oliva



BOURBON
DEL
MONTE

TOSCANO IGP
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Il segreto è nel Territorio, la Toscana è un perfetto equilibrio di natura e arte, bellezza del territorio e clima. È qui che nasce un eccellente olio extravergine di oliva, frutto di una tradizione secolare. La varietà degli olivi e la tecnica di coltivazione, la raccolta delle olive al giusto grado di maturazione e la loro attenta lavorazione, concorrono a creare un prodotto incomparabile, dal sapore riconoscibile, che porta con sé tutte le sfumature di questa terra.

Regione: Toscana.

Zona di produzione: Colline dell'Amiata e Val d'Orcia (SIENA).

Altitudine: 400/600 mt slm.

Olivaggio: moraiolo, leccino, pendolino.

Sistema di raccolta: brucatura a mano.

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

Raccolta: Ottobre/Novembre.

Caratteristiche fisico-organolettiche all'origine

Aspetto: velato.

Densità: fluidità media.

Colore: verde foglia con riflessi dorati.

Profumo: fruttato, netto di oliva.

Sapore: fruttato fresco con delicate note erbacee, leggermente piccante sul finale.



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

