

Olio Extra Vergine di Oliva



BOURBON
DEL
MONTE

Biologico

Proveniente da olive, di Aziende Agricole, con Certificato di Produzione Biologica, coltivate mediante tecnica che non prevede l'utilizzo di insetticidi, diserbanti e di nessun'altra sostanza chimica di sintesi.

Controllata da "Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale" Organismo di controllo riconosciuto con autorizzazione MI.P.A.F. n. 91737 del 18/07/02 in applicazione del Reg. CEE 2092/91 "ITICA B1737T230093".

Regione: Toscana.

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

Altitudine: 300/600 mt slm.

Olivaggio: frantoio, leccino, pendolino, correggiolo, moraiolo.

Sistema di raccolta: brucatura a mano.

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

Raccolta: Novembre - Dicembre.

Caratteristiche fisico-organolettiche all'origine

Aspetto: velato.

Densità: fluidità media.

Colore: verde foglia con riflessi dorati.

Profumo: ampi sentori fruttati di oliva e di erba fresca.

Sapore: delicatamente fruttato con note di erbe aromatiche che chiudono in sottile mandorla dolce.

Confezione

Bottiglia Lt. 0,750 (scatola da 6 bottiglie)

Bottiglia Lt. 0,500 (scatola da 6 bottiglie)

Bottiglia Lt. 0,250 (scatola da 12 bottiglie)



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

