

# Olio Extra Vergine di Oliva



**BOURBON  
DEL  
MONTE**

**TERRE DI SIENA DOP**  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Il marchio Terre di Siena DOP significa che l'olio è:  
**ECCELLENTE** perché rispetta i parametri più rigidi;  
**PRESTIGIOSO** perché proviene da un territorio di alta qualità;  
**PREZIOSO** perché la produzione di alta qualità non è compatibile con la grande quantità ed impone molto lavoro manuale, maestranze qualificate e tecnologiche avanzate.

**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.

**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:** persistente con richiamo al carciofo, decisa ed equilibrata venatura amarognolo piccante.

## Confezione

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

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

*Bottiglia Lt. 0,100 (scatola da 48 bottiglie)*



Loc. Casa del Corto  
Piancastagnaio (Siena)  
tel. 0577.786677 - fax 0577.1959860  
[www.frantoiovabro.it](http://www.frantoiovabro.it)

