

# Olio Extra Vergine di Oliva



*la bandita dei bovi*  
olio  
extravergine  
di oliva

## TOSCANO

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.

### *Confezione*

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

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



Loc. Casa del Corto

Piancastagnaio (Siena)

tel. 0577.786677 - fax 0577.1959860

[www.frantoiovabro.it](http://www.frantoiovabro.it)

