

# Olio Extra Vergine di Oliva



**BOURBON  
DEL  
MONTE**

## *Le Colline*

Pregevole olio ottenuto dalla frangitura di olive verdi o invaiate, che mette in risalto una serie di tonalità aromatiche perché ricco di sostanze polifenoliche che oltre ad avere spiccate caratteristiche gustative, sono anche efficaci antiossidanti che conferiscano al prodotto resistenza all'invecchiamento.

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

**Sistema di raccolta:** brucatura a mano.

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

**Raccolta:** 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. 0,750 (scatola da 6 bottiglie)

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

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

Latta Lt. 5



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

