



# L'Olio

## Olio Extra Vergine di Oliva

Classico olio di eccellenza dal sapore gradevole, ottenuto dalla frangitura di diverse varietà di olive raccolte a maturazione ottimale. Ideale per chi ama un prodotto gustoso, ma non aggressivo che arricchisce senza coprire i sapori del cibo.

**Regione:** Toscana.

**Olivaggio:** frantoio, leccino, moraiolo, pendolino ed olivastra seggianese.

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

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

**Periodo di raccolta:** Novembre.

### Caratteristiche fisico-organolettiche all'origine

**Aspetto:** leggrmente velato.

**Densità:** fluidità media.

**Colore:** giallo con riflessi verdi.

**Profumo:** lieve e tenue di olive mature.

**Sapore:** delicatamente fruttato con leggera venatura amarognola.

### Confezione:

*Dama in vetro Lt. 5*

*Latta Lt. 5*

*Dama in vetro Lt. 3*

*Latta Lt. 3*

*Bottiglia Lt. 1 (scatola da 6 bottiglie)*

*Bottiglia Lt. 0,500 (scatola da 12 bottiglie)*



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

