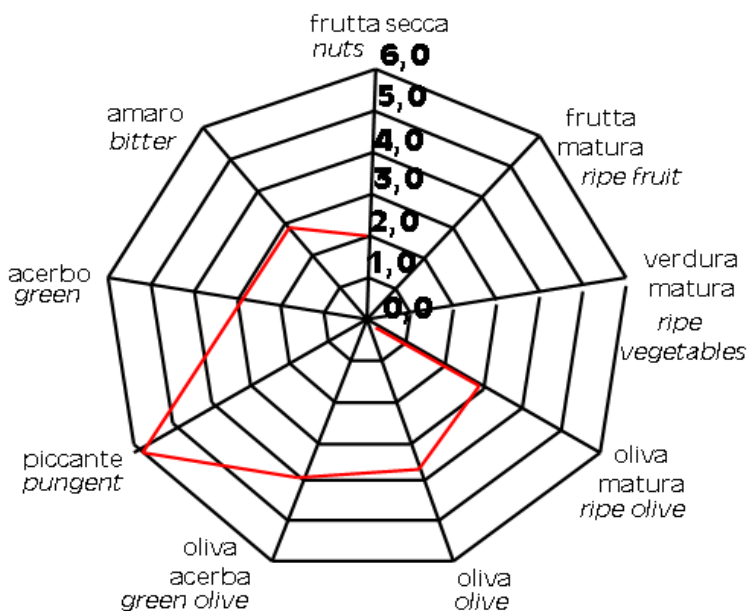


## ■ Olio extra vergine di oliva “Frantoio”

Olio Extra Vergine di Oliva, prodotto con olive **Frantoio** raccolte in Impruneta, Firenze, Italia. ha un sapore fresco e deciso con profumi e sensazioni di erbe selvatiche. Gusto armonico ed elegante, piccante con sensazioni di carciofo.

## ■ Panel test



## ■ Caratteristiche prodotto

Zona di produzione:	Impruneta, Firenze
Geologia:	Formazione di Sillano (Cretaceo sup. Eocene inf.)
Clima:	Mediterraneo temperato
Paesaggio:	Collinare rimodellato con terrazzamenti
Cultivar:	Frantoio
Periodo di raccolta e metodo	Novembre a mano e agevolatori pneumatici
Tempi di lavorazione:	entro le 48 ore dalla raccolta
Pulizia olive:	defogliazione e separazione corpi estranei, lavaggio
Lavorazione:	a ciclo continuo estrazione a temperatura controllata a freddo
Filtraggio:	Acciaio, maglia 3 µm
Stoccaggio:	a temperatura controllata in contenitori di acciaio inox
Imbottigliamento:	Imbottigliatrice con pompa sottovuoto
Sicurezza:	tappo anti-riempimento
Packaging:	in bottiglia scura, modello Fiorentina
Confezionamento:	su ordinazione
Scadenza:	24 mesi dalla data di confezionamento
Profumo:	Fruttato medio/intenso di oliva fresca, verde
Gusto:	Note di piccante ed amaro con sensazioni di carciofo. Accentuato nei primi mesi di frangitura.
Colore:	verde smeraldo tendente al giallo dorato



### Formati disponibili:

0,100 L   0,250 L   0,500 L   0,750 L