

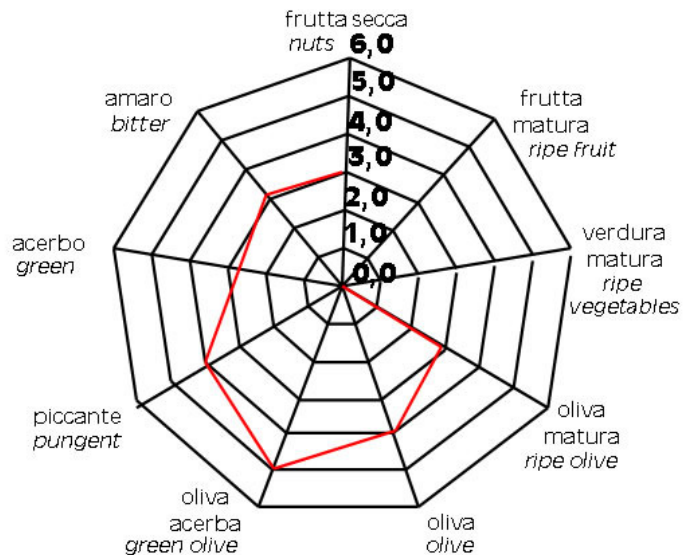


■ Olio extra vergine di oliva “Pizziha IGP”

Olio Extra Vergine di Oliva certificato IGP Toscano, blend di olii derivanti da olive raccolte rispettando la giusta maturazione, nel territorio di Impruneta, Firenze, Italia.

Gusto armonico ed elegante, amaro e piccante con sensazioni di carciofo, tipico delle caratteristiche pedoclimatiche del territorio di Impruneta.

■ 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, moraiolo, coreggiolo, americano, Madonna dell'Impruneta
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