



Poggio Solatio dedica questa etichetta ai bambini, invitandoli a scoprire il sapore dell'olio extra vergine di oliva.

Il palloncino a forma di oliva simboleggia la leggerezza e ti ricorda che l'olio extra vergine di oliva è il più digeribile fra i grassi alimentari.

Formati disponibili:			
0,100 L	0,250 L	0,500 L	0,750 L

■ Olio extra vergine di oliva "Pizzihino"

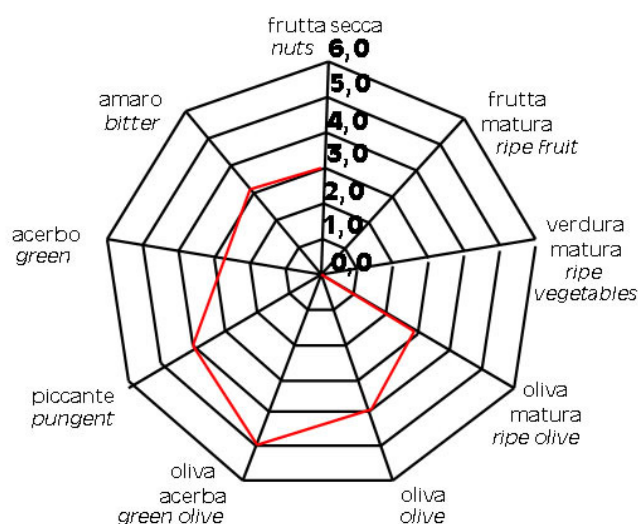
Olio Extra Vergine di Oliva prodotto sulle colline di Firenze alle porte del chianti. Ha un sapore fresco e deciso con profumi e sensazioni di erbe selvatiche.

Raccolta delle olive rispettando il periodo di maturazione.

Gusto armonico ed elegante amaro e piccante con sensazioni di carciofo.

Ha una etichetta particolare perché pensata per i più piccoli.

■ 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