



Olio Extravergine di Oliva *Biologico*

Oliveti:

Circa 5.500 piante distribuite sulla collina che da S. Angelo in Colle degrada verso il fiume Orcia.

Altitudine:

200/350 mt. sl.m.

Varietà di olive:

Frantoio: olio di colore dal verde intenso al giallo, molto profumato con sentori di mela renetta e erbe tagliate, in bocca si presenta piccante e fruttato, perché molto ricco di polifenoli. Rappresenta circa il 70% dei nostri oliveti.

Leccino: produce un olio con colorazione più tenue, un fruttato leggero, delicato e sentori di erbaceo.

Moraiolo: produce un olio molto piccante, con sentori lievemente amari di carciofo.

Oliustra: è la varietà più resistente al freddo, dà un olio delicato al naso con sentori di erba tagliata. Esistono a Col d'Orcia piante di oltre 400 anni con produzione fino a 500 kg. di olive/pianta.

Sistema di raccolta:

ciascuna varietà è raccolta separatamente al punto di maturazione ottimale. Il taglio viene effettuato in modo da ottenere equilibrio tra fluidità, amaro e piccante.

Metodo di estrazione:

a freddo in impianto continuo entro le 24 ore dalla raccolta.

Imbottigliamento:

dopo filtrazione per caduta su filtro a cotone.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Limpido di colore verde con riflessi giallo oro.

Profumo: Netto di oliva, delicato.

Sapore: Fruttato, moderatamente piccante con richiami di mela renetta; fluidità medio alta.

Acidità totale: 0,23 g/l

Perossidi: 6.9 meq/Kg.