



LA MONTANINA



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA TOSCANO



L'OLIVETO

Varietà: Frantoio Moraiolo e Leccino

Superficie oliveto: 4 ha

Terreno: argilloso ricco di scheletro

Densità impianto: 250 piante/ha

Altitudine media: 370 m.s.l.m.

Esposizione: Sud

TECNICA DI PRODUZIONE

Le olive brucate con agevolatori ad aria , vengono trasferite in cassette di piccole dimensioni e mantenute per un giorno in un ambiente ben areato per conservarle in assenza d'umidità. Le olive vengono frante con un sistema d'estrazione a ciclo continuo a freddo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore verde brillante, fruttato, leggermente amarognolo, piccante, erbaceo con sentore d'oliva fresca e retrogusto di carciofo e cardo.