

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



Zona di produzione	Oliveti intorno al Podere Pascena e al vigneto di Montenero d'Orcia.
Varietà olive	Correggiolo, Leccino e Moraiolo
Tecnica di produzione	Raccolta manuale tra fine ottobre e inizio novembre, pressatura immediata. L'estrazione dell'olio avviene a freddo per mantenerne inalterata la qualità. Dopo una blanda filtrazione a cotone, l'olio viene imbottigliato.
Caratteristiche organolettiche	Colore inizialmente verde, riflessi dorati con il passare dei mesi. Profumo intenso e fruttato accompagnato da sentori erbacei e di carciofo. Al palato si percepisce una nota piccante e leggermente amara che con il tempo si attenua. Retrogusto persistente.

Bottiglia da 500 ml