



*Poggio alle Monache*

# OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Olio toscano dalle spiccate caratteristiche di profumo e fragranze, è ideale per tutti gli utilizzi, sia a crudo, dove solo poche gocce esaltano il sapore delle pietanze, che in cucina. Perfetto per condire tutti i tipi di zuppe, la carne e il pesce alla brace, le insalate e le verdure in pinzimonio; gustosissimo sulle bruschette e carpacci.



## **Raccolta**

Tra ottobre e gennaio

## **Molitura**

Le olive vengono molite entro e non oltre le 24H con il metodo dell'estrazione a freddo, che garantisce un olio di categoria superiore ottenuto esclusivamente mediante procedimenti meccanici

## **Cultivar**

Leccino, Moraiolo, Frantoio, Correggiolo, Pendolino, Maurino

## **Altitudine**

Chiusure, Asciano (SI), ca. 475 m s.l.m.

## **Composizione del terreno**

Tufo, argille, sabbie marniche e pietrisco

## **Metodi di raccolta**

A mano

## **Filtraggio**

Decantazione naturale

## **Caratteristiche**

Colore giallo oro brillante e aspetto perfettamente corposo

## **Gusto e olfatto**

All'assaggio un armonioso sapore fruttato, che lascia un retrogusto piccante. Note Aromatiche di carciofo e sentori erbacei.