



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Raccolto	2012
Zona di produzione	Montalcino - Loc. Castelnuovo dell'Abate
Varietà	Frantoio, Moraiolo, Leccino, Olivastra
Sistema di raccolta	Brucatura a mano
Periodo di raccolta	durante la prima quindicina di novembre
Sistema di estrazione	a freddo in impianto continuo moderno



Caratteristiche organolettiche:

Al naso fruttato fresco, erbaceo e persistente con sentore di carciofo; di sapore ampio e persistente con richiami al carciofo ed in minore intensità al pomodoro e sedano con una leggera venatura amarognolo piccante.