

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

ZONA DI PRODUZIONE

L'olio è ottenuto da olive degli oliveti di Donna Olimpia 1898 sita in Bolgheri (Li), posti sulla fascia costiera del Mare Tirreno adagiati su un terreno sabbioso limoso formatosi in ambiente continentale, eolico, colluviale di esondazione.

CULTIVAR

Moraiolo, Frantoiano,
Leccino, Pendolino

PRODUZIONE PER PIANTA

In media 20 kg di olive.

RESA DELLE OLIVE IN OLIO

Circa del 16%



DESCRIZIONE

Dalle varietà di olivi Moraiolo, Frantoiano, Leccino, e Pendolino si ottiene un olio extra vergine di oliva dalle elevate qualità nutrizionali.

Le olive sono raccolte interamente a mano, quando il frutto non è ancora maturo, per conferire al prodotto il tipico gusto fruttato.

La frangitura viene effettuata entro 24 ore dalla raccolta, onde ottenere un olio dalle caratteristiche organolettiche perfette e persistenti nel tempo.

È disponibile in bottiglie da 500 cl., la produzione è variabile e dipende dalle vicende climatiche e stagionali ed è quindi un prodotto raro e prezioso da consumare a crudo.

Come tutti gli oli genuini soffre l'esposizione alla luce e gli sbalzi termici; consigliamo quindi di conservarlo nella sua bottiglia in un ambiente chiuso fino al momento del consumo.