

OLIO EVO



OLIO EXTRAVERGINE
D'oliva

AREA GEOGRAFICA
San Giorgio a Lapi, San Giovanni a Cerreto

TIPO DI TERRENO
Arenarie stratiformi di Galestro

MOLITURA
A freddo di continuo

RACCOLTA
Brucatura a mano

ASPETTO
Limpido

COLORE
Verde intenso con sfumature color oro

CONSERVAZIONE
15 anni

CONFEZIONI
Lattine 3 lt, 5 lt.
Bottiglie 0,25 ml, 0,50 ml e 0,75 m

ACCOSTAMENTI
Olio principe per caratterizzare in modo elegante e deciso carni, zuppe, antipasti e dolci.

Gli olivi di San Giorgio a Lapi congiunti alle colline del Chianti, danno vita ad un paesaggio suadente ed incantevole. Olio di qualità superiore, ottenuto dalla spremitura di sole olive prodotte nei nostri oliveti. La raccolta è realizzata a mano e per mantenere integre tutte le qualità. Il nostro olio si presenta con una fragranza fruttata. Al palato è elegantemente amaro e pungente.