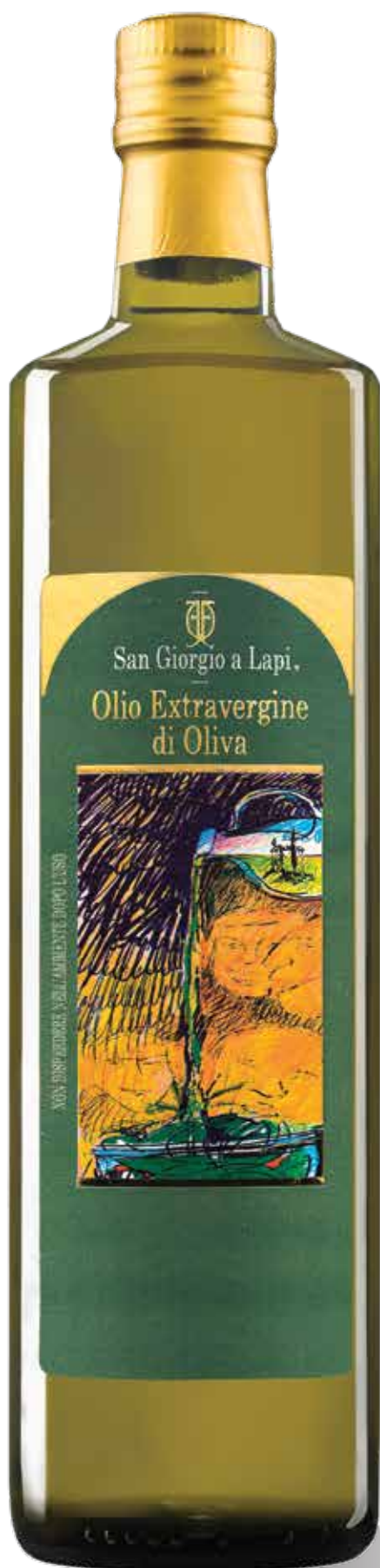


OLIO EXTRAVERGINE D' OLIVA

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.



AREA GEOGRAFICA

San Giorgio a Lapi, Siena 300 slm

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

ACCOSTAMENTI

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

CONFEZIONI

Lattine 3 lt, 5 lt.

Bottiglie 0,25 ml, 0,50 ml e 0,75 ml