

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

9

Olio Extra Vergine di Oliva



Gli impianti si sviluppano in terreni collinari con buona presenza di sasso, caratteristica che conferisce al prodotto finale eccellenti proprietà olfattive e visive garantendo un'acidità particolarmente bassa.

Caratteristiche dell'uliveto

Le piante hanno età media intorno ai 30/40anni che, in alcuni appezzamenti, arriva a superare i 90/100 anni. Gli ulivi sono coltivati in filari irregolari e spesso sparsi in superfici ampie questo consente alla pianta di essere ben arieggiata e di non necessitare di trattamenti antiparassitari.

Raccolta ed estrazione

Raccolta rigorosamente manuale e frangitura eseguita entro poche ore per evitare elevata acidità

Cultivar

Leccino
Frantoiano
Moraiole
Pendolino

Note gustative

Brillante color verdognolo dai riflessi dorati, intensi profumi fruttati e gusto giustamente amarognolo con un finale leggermente piccante in grado di esaltare i sapori della buona cucina mediterranea.

Extra Virgin Olive Oil 9



An ancient farm on the Monte Argentario promontory in front of the Giglio Island, a small plot of land. Our olive groves are situated in hilly areas whose rocky terrain is a characteristic that confers excellent olfactory and visual characteristics to the final product, guaranteeing a particularly low acidity.

Characteristics of the olive grove

The trees are about 30/40 years old; in some plots of land, they are more than 90 years old, and even up to 100 years old. The trees are planted in irregular rows and are often scattered over large areas, which allows them to have enough space, thus preventing the need for antiparasitic treatments.

Harvest and extraction

The harvest is done exclusively by hand, and the pressing of the olives takes place a few hours later to prevent the formation of high levels of acidity.

Cultivar

Leccino
Frantoiano
Moraiole
Pendolino

Taste characteristics

Bright green color with golden highlights; intense, fruity aroma; pleasant bitter taste with a slightly piquant finish, which enhances the flavors of fine Mediterranean cuisine.



Azienda Agricola Giole S.S.
di Cortesi Luciano e Persa Viviana

Piva 06568720483

Via del castagno 18,
Badia a Ruoti - Bucine - Arezzo
tel. +39 339 2411628

www.vignetgiole.it www.giolevineyard.com
info@vignetgiole.it