



COLLINE SAN BIAGIO



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

SCHEDA TECNICA

Classificazione: Olio Extravergine di Oliva Toscano Biologico Indicazione Geografica Protetta (IGP)

Cultivar: Moraiolo, Frantoio e Leccino

Età media delle piante: 80 - 100 anni

Zona di produzione: Carmignano (PO)

Altitudine: 300 m s.l.m.

Suolo: galestro – calcareo

Periodo di raccolta: Ottobre e Novembre

Metodo di raccolta: manuale

Metodo di lavorazione: continuo

Profilo organolettico: Le particolari caratteristiche organolettiche conferiscono a questo olio un colore giallo-oro con riflessi verdi, ricco di aromi di frutti e vegetali, come il finocchio selvatico, il cardo, il carciofo e le erbe officinali. Pieno al palato è equilibrato e piuttosto persistente. Gradevoli sono le note finali di piccante amaro.

TECHNICAL SHEET

Classification: Organic Tuscan Extra Virgin Olive Oil Protected Geographical Indication (IGP)

Cultivar: Moraiolo, Frantoio and Leccino

Average age of the plants: 80 - 100 years

Production area: Carmignano (PO)

Altitude: 300 m a.s.l.

Soil: marl - limestone

Harvest period: October and November

Harvesting method: manual

Processing method: continuous

Organoleptic profile: the particular organoleptic characteristics give this oil a yellow-gold color with green reflections, rich in fruit and vegetable aromas, such as wild fennel, thistle, artichoke and officinal herbs. Full on the palate it is balanced and rather persistent. The final notes of bitter spicy are pleasant.