



## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

# Castello di OLIVETO

### DENOMINAZIONE

Olio extra vergine di oliva.

### VARIETÀ

Frantoio, Moraiolo, Leccino e Pendolino.

### RACCOLTA

Novembre-Dicembre, manuale sulla pianta.

### FRANGITURA

Ciclo continuo, entro le 24 ore successive alla raccolta.

### ACIDITÀ

~ 0,3%.

### COLORE

Verde opaco.

### PROFUMO

Fruttato di media intensità.

### SAPORE

Fragrante, mediamente fruttato.



### APPELLATION

Extra virgin olive oil

### VARIETIES

Frantoio, Moraiolo, Leccino and Pendolino

### HARVEST

November-December, by hand on the tree

### PRESSING

Continuous cycle, within 24 hours after harvest

### ACIDITY

~ 0.3%

### COLOR

Opaque green

### AROMA

Medium intensity fruity

### FLAVOR

Fragrant, medium fruity



FIRENZE  
CASTELFIORENTINO