



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



Castello di
OLIVETO



OLIO
EXTRA
VERGINE
DI OLIVA

Olio di oliva di categoria
superiore ottenuto
direttamente dalle olive e
unicamente mediante
procedimenti meccanici



0,75/e

CASTELFIORENTINO
FIRENZE

FIRENZE
CASTELFIORENTINO