

Olivo Extra Vergine di Oliva



Scheda Tecnica

| | |
|------------------------|---|
| TIPOLOGIA: | Extra Vergine di Oliva |
| ZONA DI PRODUZIONE: | Certaldo (FI) |
| VARIETA': | Frantoio, Moraiolo, Leccino, Correggiolo |
| SUOLO: | Di medio impasto, con prevalenza di sabbie gialle limose e argille |
| ALTITUDINE: | 175 metri slm |
| MICROCLIMA: | Tipicamente mediterraneo, caratterizzato da precipitazioni medie in autunno e primavera, inverni con temperature notturne sotto lo zero ed estati molto calde soprattutto nel mese di luglio. |
| PRODUZIONE: | 7/10 hl |
| SISTEMA DI PRODUZIONE: | Ottenuto dalla prima spremitura delle olive raccolte manualmente. |

Caratteristiche Organolettiche

| | |
|----------|-------------------------------------|
| COLORE: | Verde brillante |
| PROFUMO: | Piccante con note di verdura fresca |

Società Agricola S.S.

Poggio delle Civette

Località Gorgognano - Via Pino, 462 - CERTALDO (Firenze) Italy
Tel. +39 0571 669171 - Cell. +39 328 5751893 - info@poggiodellecivette.it - www.poggiodellecivette.it