

# Extra Virgin Olive Oil



## Technical Sheets

DENOMINATION:	Extra Virgin Olive Oil
PRODUCTION ZONE:	Certaldo - Firenze
VARIETY:	Frantoio, Moraiolo, Leccino, Coreggiolo
SOIL COMPOSITION:	Mixed consistency, characterised by organic limestone and clay
ALTITUDE:	175 mt above sea level
MICROCLIMATE:	Typical Mediterranean, characterised by medium rainfall in autumn and spring. Winters with nightly temperature below zero and hot summers specially in July.
PRODUCTION:	7/10 hl
TECHNIQUE:	Obtained from the first pressing of olives picked by hand

## Organoleptic Characteristics

COLOUR:	Bright green
BOUQUET:	Pungent with notes of fresh vegetables

*Olio  
Extra Vergine  
di Oliva*

*Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive unicamente con procedimenti meccanici.*


OLIO ESTRATTO IN ITALIA  
DA OLIVE COLTIVATE IN ITALIA

*Produzione*



Imbottigliati all'origine dall'Az. Agr.  
**POGGIO delle CIVETTE**  
di Paolo Terrazo

Loc. Gorgognano - Certaldo  
Si consiglia di mantenere al riparo  
dalla luce e da fonti di calore.  
Da consumarsi preferibilmente  
entro il:

eil R.I. 11384/FI 

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