



FANTI

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA «OLIVA STRA»

Dalle olivastre secolari la finezza dell'olio.

Da imponenti e secolari ulivi di "Olivastra Seggianese", varietà che ha origine alle pendici del Monte Amiata, e dalla passione e meticolosa ricerca della genuinità e della qualità dell'olio nasce questo monocultivar. L'assoluta finezza e la bassa quantità di acidi grassi contenuti fanno sì che sia uno degli oli più richiesti e ricercati al mondo.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA «OLIVA STRA»

Varietà: Olivastra Seggianese

Estensione uliveti: 8 ettari

Età delle piante: 200 anni

Altitudine: 650 m s.l.m.

Inizio raccolta: dalla fine di ottobre all'inizio di novembre.

Tipo di raccolta: manuale, avendo cura di riporre in maniera delicata le olive in cassette ben areate e basse.

Frangitura ed estrazione: estrazione a freddo (19°-20°C) nel frantoio tradizionale di proprietà con macine in pietra e presso entro 24 ore dalla raccolta.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: giallo dorato con nuances verdi.

Profumo: fruttato.

Sapore: più dolce al palato e delicatamente piccante sul finale.

Formati: bottiglie da 0.25 lt., 0.5 lt., 1 lt.;
latte da 0.25 lt., 0.5 lt., 1 lt., 3 lt.

