



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Dai nostri uliveti alla vostra tavola come una volta.

La Tenuta Fanti vanta oltre 8500 piante di olio tra le varietà toscane più pregiate (Correggiolo, Moraiolo, Leccino e Olivastra) e un frantoio tradizionale a macine in pietra. La collocazione in “alta collina” degli uliveti, la raccolta precoce a mano e la molitura tempestiva a freddo conferiscono all’olio un’elevata complessità aromatica e un’acidità molto bassa, rendendolo adatto a chi vuol sentire il vero sapore dei grandi oli toscani. Per naturale ossidazione, col tempo si ammorbidisce diventando delicato e di color giallo, adatto anche ai piatti di pesce.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Varietà: Correggiolo, Moraiolo, Leccino e Olivastra

Estensione uliveti: 40 ettari (8500 alberi)

Età delle piante: 15-200 anni

Altitudine: 200–450 m s.l.m.

Inizio raccolta: dalla fine di ottobre alla fine di novembre.

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

Frangitura ed estrazione: massimo 24 ore dalla raccolta nel frantoio aziendale. Molitura con macine a pietra ed estrazione con presse. Tutto il processo di lavorazione si svolge ad una temperatura di 19°-20° C (molitura a freddo).

Caratteristiche organolettiche:

Colore: verde opalescente da giovane che tende al giallo con la maturazione.

Profumo: fruttato intenso con toni verdi che vengono smorzati con la maturazione.

Sapore: sapido, leggermente piccante.

Formati: bottiglie da 0.25 lt., 0.5 lt., 1 lt.;
latte da 0.25 lt., 0.5 lt., 1 lt., 5 lt.

