



VALLEPICCIOLA
TOSCANA

Olio Extravergine di oliva

100% ITALIANO

TIPOLOGIA DI OLIO

100% italiano Extra vergine d'oliva

PROVENIENZA DELLE OLIVE (ZONA DI ORIGINE)

Siena

CULTIVAR

Frantoio, Moraiolo, Leccino

OLIVETI

Oliveti di Vallepiciola

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Calcare e argilla con presenza di galestro e alberese

ETTARI DI ULIVI

12

RACCOLTO

Manuale a partire da inizio novembre

PRODUZIONE

Frangitura meccanica, spremitura centrifuga a freddo, filtrato

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Temperatura ambiente



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore verde brillante. Note erbacee che richiamano il carciofo. Sapore morbido, con una leggera piccantezza e retrogusto amaro.

ABBINAMENTI

Un filo a crudo sul pane tostato insaporito da un pizzico di sale. Perfetto con insalate, carne bianca, tartare e carpaccio. Molto buono l'abbinamento con il pesce.

FORMATI DISPONIBILI

250 ml
500 ml

VALLEPICCIOLA SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.

Loc. Pievasciata, 21 - 53019 Castelnuovo Berardenga, Siena - Italia

Tel. +39 05771698718 | info@vallepiciola.com

vallepiciola.com

