

ARILLO IN TERRABIANCA



Il Fior dell'olio

OLIO EVO ITALIANO BIOLOGICO

CULTIVAR

Frantoio, Moraiolo e Leccino

ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta Il Tesoro, Valpiana, Massa Marittima (Alta Maremma)

ALTITUDINE

140/160 metri s.l.m.

TERRENO

Argilloso ricco di minerali quali ferro e magnesio

RACCOLTA E TRASFORMAZIONE

Le olive, raccolte solo quando sono perfettamente mature, vengono accuratamente selezionate e sono avviate alla frangitura il giorno stesso in modo da impedire la fermentazione della polpa. La spremitura a freddo risalta l'aroma fruttato ed il sapore caratteristico dell'olio toscano. L'Olio Extra Vergine di Oliva così ottenuto viene imbottigliato senza filtraggio e può produrre per effetto naturale un leggero sedimento.

Dosi Distribution Wine