



LA TORRE

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

IGP TOSCANO

Zona di produzione: Arezzo - Toscana (Italia)

Produzione annua: 40-60 q.li

Varietà olivi: moraiolo leccino e frantoiano

Altimetria degli olivi: 300-450 m s.l.m

Tipologia dei terreni: terrazzati, medio impasto galestro argilloso, buona presenza di scheletro

Sistema di allevamento: specializzato, tronco policonico

Periodo di raccolta: ultima decade di ottobre - novembre

Note alla produzione: rigorosamente da produzione biologica, raccolta a macchina e a mano lavorazione delle olive ogni giorno massimo due per mantenere inalterate le caratteristiche delle olive fresche e sane da cui ricaviamo mediante procedimenti meccanici a ciclo continuo, un olio dalle caratteristiche organolettiche e sensoriali di estrema qualità.

Metodo di conservazione: vasche di acciaio inox con gas azoto

Colore: verde con riflessi gialli

Caratteristiche: buona densità piacevoli note di freschezza e piccante con sentori di carciofo, erba tagliata e pomodoro, lascia al palato un piacevole gusto equilibrato e persistente.

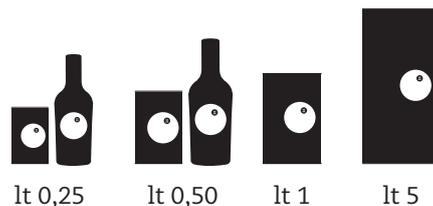
Gusto: fruttato medio

Abbinamento: ideale a crudo su insalate, pesce, zuppe e antipasti

Analisi chimiche: acidità 0,15 - perossidi 3,36 - tocoferoli mg/kg 238 - polifenoli mg/kg 379



Tipologie formato:



lt 0,25

lt 0,50

lt 1

lt 5

