



Olio extra vergine di oliva IGP Toscano

Descrizione

Prodotto su 5 ettari di uliveto a circa 200 metri sul livello del mare, l'**Olio extra vergine di oliva IGP Toscano "Maria Vinci"** si ottiene dalle cultivar Frantoio, Leccino, Leccio del Corno e Pendolino.

Le olive vengono raccolte nella prima metà di ottobre, lavorate secondo un ciclo continuo a due fasi e filtrate grazie a filtri di cartone.

Di colore verde brillante e intenso, al naso presenta sensazioni vegetali di erba fresca e carciofo con leggeri rimandi agrumati. In bocca è equilibrato: persiste il sentore fruttato di oliva fresca con note amaricanti di buccia di melanzana e un piccante bilanciato di peperoncino verde dovuto alla fondamentale presenza dei polifenoli.

Scheda tecnica

CATEGORIA: Olio extravergine di oliva "Maria Vinci"

DENOMINAZIONE DI ORIGINE: IGP Toscana

FORMATO: 250 ml

VARIETÀ: Frantoio, Leccino, Leccio del Corno e Pendolino

METODO DI MOLITURA: a ciclo continuo a due fasi

MATURITÀ DI CONSUMO: 2 anni

Abbinamento: *sul pane, a crudo come condimento di vegetali, pesci e carni alla brace, sul gelato al limone.*

