



**FORNACELLE**  
BOLGHERI - TOSCANA

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

### L'Oliveto

**Posizione geografica :** Ai piedi della Collina di Castagneto Carducci, lungo la Via Bolgherese. Terreno di medio impasto con presenza di scheletro.

**Sistema di allevamento:** Vaso policonico a forma libera.

**Produzione:** Circa 250 q di olive con una resa media del 14%.

**Cultivar:** Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino

### L'Olio

**Metodo di frangitura:** Spremitura a freddo in ciclo continuo entro 24 ore dalla raccolta eseguita manualmente ( brucatura ).

**Acidità:** Tra 0,2-0,3 %

### Descrizione Organolettica

**Colore :** Giallo con riflessi verdastri.

**Profumo:** Fruttato verde con note erbacee.

**Sapore:** Leggermente piccante, retrogusto amaro ed equilibrato

### Abbinamenti:

l'armonia dei suoi sapori lo rendono indicato in tutti i piatti della cucina tipica toscana e mediterranea. Ottimo come condimento per il pesce.

**Conservazione:** conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore. Consumare preferibilmente entro 18 mesi dalla data dell'imbottigliamento.

**Netto contenuto:** ml 500

Confezione: Cartone da 12 bottiglie

### Az. Agr. FORNACELLE di Billi Stefano

Loc. Fornacelle 232/a- 57022- Castagneto Carducci (LI)  
Tel. +39 0565 775575 – fax +39 0565 775877

[info@fornacelle.it](mailto:info@fornacelle.it) - [www.fornacelle.it](http://www.fornacelle.it)