



FORNACELLE  
BOLGHERI - TOSCANA

LOC. FORNACELLE 232/A 57022 - CASTAGNETO CARDUCCI (LI)  
TEL. 0565 775575 - FAX 0565 775877  
www.fornacelle.it info@fornacelle.it

FORNACELLE  
DI BILLI STEFANO - BOLGHERI - TOSCANA

#### CULTIVAR:

Frantoio, Moraiolo,  
Leccino, Pendolino

#### POSIZIONE GEOGRAFICA :

Ai piedi della Collina di  
Castagneto Carducci,  
lungo la Via Bolghere-  
se. Terreno di medio  
impasto con presenza di  
scheletro. Sistema di  
allevamento: Vaso poli-  
conico a forma libera.

#### PRODUZIONE:

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

#### METODO DI FRANGI- TURA:

Spremitura a  
freddo in ciclo conti-  
nuo entro 24 ore dalla  
raccolta eseguita ma-  
nualmente ( brucatura ).

#### ACIDITÀ:

Tra 0,2-0,3 %

BOTT. PER CARTO-  
NE: 6

FORMATO BOTTIGLIA  
ml 500

# OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA FORNACELLE

## DESCRIZIONE ORGANOLETICA:

### 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, sulla pasta,  
sulle zuppe e sull'insalata. Da provare semplicemente  
su pane abbrustolito.

