

## Olio Extra Vergine di Oliva



**Zona di provenienza:** Montespertoli (FI)  
**Altitudine:** 250 m media circa  
**Terreno:** argilloso di medio impasto  
**Superficie oliveto:** 21 ha  
**Varietà:** Frantoio, moraiolo, leccino  
**Periodo di raccolta:** Da fine Ottobre a fine Novembre  
**Metodo di raccolta:** manuale  
**Tempo tra raccolta e frangitura:** 2 giorni  
**Metodo di frangitura:** a dischi  
**Metodo di estrazione:** mediante decanter  
**Produzione media annua:** 30 qli  
**Acidità oleica media:** 0,2  
**Colore:** verde con riflessi gialli  
**Aroma:** Carciofo, erba, mandorla  
**Gusto:** Leggermente piccante con nota amara gradevole

**Zone of origin:** Montespertoli (FI)  
**Altitude:** 250 m  
**Soil:** medium texture soil made up of clay  
**Cropped area:** 21 ha  
**Cultivated varieties:** frantoio, moraiolo, leccino  
**Harvest:** handpicked from october to november  
**Time between harvest and pressing:** 2 days  
**Pressing method:** by disks  
**Extraction method:** Decanter  
**Annual production:** 30 qli  
**Medium oleic acidity:** 0,2  
**Colour:** green with yellow reflexes  
**Aroma:** artichoke, herb and almond  
**Tasting:** lightly spicy with an agreeable