

UN POSTO TRANQUILLO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ITALIANO

BIOLOGICO

Olio di Oliva di categoria superiore, ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Prodotto con sole olive dell'Azienda Agricola Val Del Melo S.r.l.

Zona di Produzione: Pian di Rocca - Castiglione della Pescaia (GR)

Gli oliveti aziendali si estendono per una superficie complessiva di circa 4,5 ettari per un totale di quasi 900 piante, tutte allevate a vaso policonico, disetanee, ubicate in terreni pressoché pianeggianti.

Terreno: profondo, marno-sabbioso, mediamente dotato di scheletro e sostanza organica.

Clima: marittimo mediterraneo, con inverni miti e relativamente piovosi ed estati calde e asciutte, mitigate dalla brezza proveniente dal mare.

Varietà: le varietà costituenti il patrimonio olivicolo aziendale sono le tipiche toscane, in prevalenza vi sono tre varietà quali il frantoio, il leccino ed il moraiolo.

Note gustative: il nostro olio presenta caratteristiche organolettiche equilibrate, con note erbacee e floreali. Particolarmente indicato per condire pesce e verdure.

Formati: 1 litro - 750 ml - 500 ml



Alessandro Tofanelli
"Un posto tranquillo"