

COLLINE DI SOPRA

OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA TOSCANO



Le regioni dell'Italia Centrale come la Toscana sono le più adatte per la coltivazione dell'ulivo Moraiolo poiché esso necessita assolutamente di un terreno collinare, presente in queste zone, per crescere e dare i suoi frutti.

Cultivar: Moraiolo 100%

Zona di provenienza: Toscana (Bibbona, Bolgheri, Castagneto Carducci e Popolonia)

Periodo di raccolta: Ottobre-Novembre

Tipologia prodotto: Olio extra vergine di oliva toscano conforme al regolamento 2568/91/ce e succ., ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

Ingredienti: Olio extra vergine di oliva toscano 100%

Modalità di conservazione: Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco, al riparo da fonti luminose dirette

Tempo minimo di conservazione: 18/24 mesi dalla data di confezionamento

Imballaggio:

Bottiglie 500 ml , 6 per cartone

Note organolettiche:

L'olio Colline di Sopra si presenta con un elegante colore verde intenso. Fruttato intenso, all'olfatto si apre elegante, con sentori di carciofo ed erbe aromatiche. Al gusto i caratteri intensamente vegetali prendono vita sul fondo amaro e sono segnati da un prepotente timbro piccante di grande spessore e lunghezza

Consigli di degustazione:

Particolarmente adatto per verdure crude e cotte, per zuppe e primi piatti. Ottimo anche sul pesce e carne grigliata

Dichiarazione nutrizionale per 100 g	
Energia	899 Kcal 3762 Kj
Grassi	99,9 g
Di cui acidi grassi saturi	14,5 g
Carboidrati	0 g
Di cui zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g