

# COLLINE DI SOPRA

## OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA TOSCANO



**Il Leccio del Corno è particolarmente adatto all'olivicoltura ad alta densità ed è una delle cultivar oggi più diffuse nel Centro-Nord Italia. Il suo nome deriva dalla sua zona di origine: nella località di San Casciano Val di Pesa, in provincia di Firenze.**

**Cultivar:** Leccio del corno 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 bel colore verde, intenso nel sapore e nel profumo, dalle spiccate note amare e piccanti: in bocca si percepiscono le note di mandorla amara e di carciofo, con un finale fruttato deciso e forte sensazioni di oliva acerba.

**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