



# OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

Zona di Produzione Antella – Firenze

Superficie Olivata 40 ettari

Azienda in regime biologico

Composizione del terreno Medio impasto, franco – Argilloso

Olivaggio Frantoio, Leccino, Pendolino e Moraiolo

Forma di allevamento Cespuglio e vaso cespugliato

Altitudine 200-300 metri s.l.m.

Tipo di estrazione Spremitura a freddo entro poche ore dalla raccolta con sistema Alphasol

Raccolta Manuale e meccanica

## ANALISI ORGANOLETTICHE

Fruttato Molto intenso

Amaro Intenso e persistente

Piccante Intenso

