



Malenchini

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

“Crepuscolo”

Campagna olearia 2025/2026



Certificato ICEA biologico



Classificazione: Olio Extravergine di Oliva Italiano Biologico

Zona di Produzione: Bagno a Ripoli, Firenze

Altitudine 200-300 metri s.l.m.

Superficie olivata: 42 ettari in regime biologico

Numero piante: 12.000

Composizione del terreno: Medio impasto, franco-argilloso

Olivaggio: Frantoio e Moraiole

Forma di allevamento: Vaso policonico

Produzione

Raccolta delle olive nel mese di ottobre mediante abbacchiatori e scuotitori meccanici, usati in maniera leggera per non stressare la pianta.

Frangitura a freddo delle olive entro poche ore dalla raccolta con sistema PIERALISI a ciclo continuo.

Filtrazione per preservare freschezza e profumi nel tempo.

Stoccaggio: In serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

Conservazione: Conservare in un luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e dal calore.

Note di degustazione

Fruttato: Medio intenso

Amaro: Medio

Piccante: Medio

Aromi: Carciofo, rucola, salvia ed erba tagliata

Abbinamenti: Ideale per impreziosire piatti saporiti come carni grigliate, zuppe di legumi e specialità mediterranee dal carattere intenso.

Formati disponibili

500 ml

250 ml

100 ml



Seguici sui nostri canali

@malenchiniwinery / #malenchiniwines

