



VILLA A SESTA



“Olio Extravergine di Oliva”

Zona di produzione: Castelnuovo Berardenga, Siena.

Varietà: 70% Correggiolo, 20% Frantoio e 10% Leccino

Oliveti: Esposti a sud, ad un'altitudine di 450 mt sul livello del mare.

Raccolta: Le olive vengono rigorosamente raccolte a mano con l'aiuto dei pettini che fanno cadere le drupe su reti poste a terra in modo che le olive non vengano lacerate, poi vengono deposte in cassette per essere trasportate al frantoio, dove sono lavorate entro 48 ore dalla raccolta, preservando le proprietà organolettiche e le peculiarità gusto-olfattive.

Lavorazione: La lavorazione delle olive avviene nel nostro frantoio aziendale con il sistema di frangitura di tipo tradizionale a freddo, con macine di pietra, ad una temperatura costante di 24° per esaltare le caratteristiche aromatiche dell'olio.

Colore: Opalescente, tendente al verde brillante.

Profumo: Di intensa fragranza, persistente fruttato, ricorda l'oliva appena franta.

Sapore: Deciso ed armonico, presenta un'ottima struttura ed equilibrio, con una nota finale piccante costante.