

BUCCIA NERA

TENUTA DI CAMPRIANO



# OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO TOSCANO



**VARIETÀ DI OLIVE:** Moraiolo, Frantoio, Leccino e Pendolino.

**NOTE TECNICHE:** le olive vengono raccolte manualmente durante il mese di Ottobre. La trasformazione delle olive deve avvenire entro 24 ore dalla raccolta.

**ESTRAZIONE:** metodo a ciclo continuo con centrifugazione ed estrazione a freddo.

**CONSERVAZIONE:** in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata di 18° C. e sotto azoto.

**PRODUZIONE:** 40 ql.

**NUMERO DI PIANTE:** 3300 alberi da 30 a 100 anni di età.

**TERRENO:** medio impasto ricco di galestro.

**ALTITUDINE:** 300-500 mt s.l.m.

**ESPOSIZIONE:** Sud-Ovest.

**ACIDITÀ:** 0,10%.

**FILTRAZIONE:** non filtrate, solo travasi periodici.

**ESAME ORGANOLETTICO:** olio dal fruttato medio, con sentori verdi molto freschi che ricordano l'oliva, l'erba e una nota di mandorla verde. In bocca è denso con una nota amara e leggermente piccante.

**ABBINAMENTI:** da abbinare a verdure, zuppe, legumi e carni.