



## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

OLIO DI OLIVA BIOLOGICO TOSCANO

---

Gli olivi delle colline circostanti producono un olio di elevata qualità anche se quantitativamente scarso. Essenziale è la raccolta a mano che consente di cogliere l'oliva quando non è completamente matura, con notevoli vantaggi sotto gli aspetti della leggerezza e della ricchezza e qualità degli aromi. I cultivar di ulivi più diffusi in questa zona sono in primo luogo il "frantoiano" e poi il "moraiolo" e il "leccino".

**Raccolta:** 100% manuale

**Lavorazione:** Frangitura a freddo

**Zona di Produzione:** Tutti gli oliveti della Fattoria

**Conservazione:** Nei tradizionali orci di terracotta (500Lt)

**Produzione Annuale:** 25 hl.

**Tipo di Confezioni:** Lattina da 1L/3L/5L - Bottiglia 0,75L



FATTORIA <sup>Dr</sup>  
SAMMONTANA

1867



Organismo di Controllo  
Autorizzato dal MIPAAF: IT BIO 005  
AGRICOLTURA ITALIA  
Operatore Controllato n° V174