

OLIO EVO TOSCANO IGP BIOLOGICO

Un succo di olive, questo è il mio Olio Extravergine di olive Toscano IGP, garantito dal Consorzio di Tutela.



Il mio olio è frutto di soli cinque passaggi: gestione secondo **agricoltura bio e sostenibile degli oliveti**; **raccolta delle olive** direttamente dalla pianta per “*brucatura*” a mano a maturazione ottimale; spremitura delle olive entro 12 ore dalla raccolta presso un **frantoio ad alta tecnologia**, certificato per la trasformazione di olive biologiche; **spremitura a freddo** delle olive; **filtrazione** dell’olio e stoccaggio in contenitori di acciaio, termici.

L’Olio Extravergine di oliva Toscano IGP che produco è sottoposto ad **esame chimico e sensoriale** da parte di una commissione riconosciuta dal Ministro delle Politiche Agricole ed è garantito dal Consorzio

di Tutela Olio Toscano IGP. Ha una acidità compresa fra 0,1 – 0,3%, è ricco di polifenoli, sostanze che hanno un **elevato potere antiossidante** ed è riconosciuto come uno dei **principali ingredienti della dieta mediterranea**.

SCHEDA TECNICA

Classificazione: Olio Extravergine di Olive Toscano IGP Biologico

Varietà di olive: 75% Moraiolo 20% Leccino e 5% Frantoio, provenienti da agricoltura biologica.

Zona di produzione: Vinci – Firenze – Toscana

Tecnologia di produzione: Raccolta delle olive, direttamente dalla pianta per “brucatura”, nel mese di Novembre. Spremitura a freddo delle olive entro 12 ore dalla raccolta presso un frantoio ad alta tecnologia, certificato per la trasformazione di olive biologiche. Filtrazione per caduta con dischi di cotone sterili.

Stoccaggio: In serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 18°C.

Imbottigliamento: Imbottigliato dopo l’approvazione da parte del Consorzio dell’Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP.

Conservazione: Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce solare diretta.

Note di degustazione: Colore verde intenso e brillante con virata cromatica nel tempo a giallo oro, aromi di oliva fresca accompagnata da sentori di mandorla e foglia verde, gusto fruttato medio con piacevole e delicata sensazione piccante.

Acidità: compresa fra 0,1% – 0,3%

Abbinamento gastronomico: Indicato per esaltare il sapore di carni crude e alla brace, legumi bolliti, e di tutti quei piatti dal carattere intenso e vivace.

Luggiano
VINCI

CERTIFICAZIONE PRODOTTO BIOLOGICO

Olio Extravergine di olive Toscano IGP Biologico

