



LA TORRE

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

NOVELLO



Zona di produzione: Arezzo - Toscana (Italia)

Produzione annua: 5-10 q.li

Varietà olivi: moraiolo leccino e frantoiano

Altimetria degli olivi: 300-450 m s.l.m

Tipologia dei terreni: terrazzati, medio impasto galestro argilloso, buona presenza di scheletro

Sistema di allevamento: specializzato, tronco policonico

Periodo di raccolta: seconda decade di ottobre

Note alla produzione: rigorosamente da produzione biologica, raccolta a mano precoce, lavorazione delle olive ogni giorno massimo due per mantenere inalterate le caratteristiche delle olive fresche e sane da cui ricaviamo mediante procedimenti meccanici a ciclo continuo, un olio dalle caratteristiche organolettiche e sensoriali di estrema qualità non viene filtrato e imbottigliato subito dopo la frangitura.

Metodo di conservazione: in bottiglia

Colore: verde intenso

Caratteristiche: elevata densità, intensi sapori e profumi piccante con sentori di carciofo, erba tagliata e pomodoro, lascia al palato un persistente e piacevole sentore di oliva fresca.

Gusto: fruttato intenso

Abbinamento: ideale a crudo su carni zuppe e naturalmente bruschetta con pomodoro

Tipologie formato:



lt 0,10



lt 0,25



lt 0,50