

## Olio extra vergine di oliva Castelvecchio

L' Olio Extravergine d'Oliva "Castelvecchio" nasce da oliveti specializzati situati sulle colline di San Pancrazio nel Comune di San Casciano Val di Pesa ad una altitudine di 250 metri con esposizione sud-est. E' ottenuto ancora con il metodo tradizionale in cui le olive di diverse varietà : **moraiolo, frantoio, leccino e pendolino**, vengono raccolte completamente a mano direttamente dalla pianta e portate entro le 24 ore al frantoio. La spremitura avviene rigorosamente a freddo, solo questo sistema permette di produrre un olio con acidità molto bassa ed un gusto decisamente inconfondibile. Il nostro olio è sottoposto a filtrazione naturale, eventuali depositi sono dovuti alla sua naturale decantazione.

Si consiglia di mantenere il prodotto in luogo fresco, lontano da luce e fonti di calore. Superficie olivicola : 14 Ha/piante di olivo: 3500 Il nostro olio è venduto in confezioni da 250ml,750ml bottiglia quadrata,latta da 1 litro e/o 5 litri su prenotazione.

Cos'è l'olio extra vergine d'oliva? Si tratta dell'olio ottenuto dalle olive unicamente mediante procedimenti meccanici, o altri procedimenti fisici che non implicino alterazioni dell'olio, e che non abbia subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione.

L'olio extravergine rappresenta il livello qualitativo più alto della produzione olivicola. La normativa europea stabilisce che un olio può essere definito extravergine soltanto se rispetta una serie di parametri chimici (in particolare, l'acidità non può superare le 0,8%) e se al panel test, gruppo di assaggiatori che valuta la qualità dell'olio, risulta privo di difetti ( Mediano del difetto uguale a zero e Mediana del fruttato maggiore di zero).



FRANTOIO



MORAIOLO



LECCINO



PENDOLINO