

Olio extra vergine di oliva BIO

L'Olio Extravergine d'Oлива "Castelvecchio" nasce da oliveti **biologici** 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 di latta da 1 litro e 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



MORAILO



LECCINO



PENDOLINO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO disponibile in formati da:

- **1 Lt** lattina
- **5 Lt** lattina