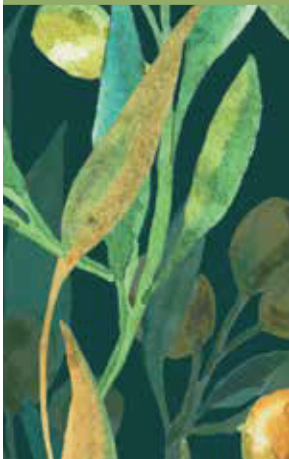


Nome olio  
Name of the oil  
Fortulla

Varietà  
Variety  
Leccino, Moraiolo,  
Frantoio, Maurino



## Fortulla Olio

Olio extra vergine di oliva a Indicazione Geografica Protetta Toscana (IGP) ottenuto da olive di varietà Leccino, Moraiolo e Frantoio, raccolte con brucatura manuale su reti poste a terra.

Olio estratto a freddo in assenza di aria, in un impianto tecnologicamente avanzato, che permette di eliminare l'ossidazione dei componenti nobili.

Il colore è giallo oro con tendenza al verde. L'olio presenta un fruttato di oliva verde, con sentore di erba tagliata e di foglia di olivo accompagnato da evidenti note di amaro e piccante con retrogusto di carciofo.

Si abbina ad insalate, verdure crude e cotte, primi piatti delicati, carni bianche e pesce.

*Extra virgin olive oil, with Protected Geographic Indication (IGP) of Tuscany, is obtained from the Leccino, Frantoio, and Moraiolo varieties.*

*The olives are stripped off manually and picked into nets placed on the ground. The oil is cold pressed in a technologically advanced airless system which eliminates oxidation.*

*The color is yellow-golden verging on greenish. The oil is fruity and green, slightly bitter and spicy, with hints of cut grass and olive leaves and an aftertaste of artichokes.*

*Food matching: with salads, raw and cooked vegetables, pasta with delicate and simple sauces, white meats and fish*

Agrilandia Soc. Agricola a.r.l.  
57016 Castiglioncello (Livorno)  
[info@fortulla.it](mailto:info@fortulla.it) - [www.fortulla.it](http://www.fortulla.it)

