



Formato:
bottiglia da 0,25 - 0,50 e 0,75 lt.

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE	Olio Extra Vergine di Oliva
TERRENO	medio impasto
ALTITUDINE DEGLI ULIVETI	200 - 300m s.l.m.
ULIVI PRESENTI IN AZIENDA	1.900
VARIETA' PREVALENTI	Frantoio 70% Moraiolo 18% Leccino 12%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	a vaso
PERIODO DI RACCOLTA	prima metà di novembre
RACCOLTA	a mano in casse
FRANGITURA	entro 24 ore dalla raccolta delle olive vengono inviate al frantoio
CONSERVAZIONE	in serbatoi di acciaio inox con colmataura ad azoto
COLORE	verde intenso con note giallo-dorate
OLFATTO	fruttato, di oliva
SAPORE	leggermente amarognolo, "pizzichino"
ACIDITA'	inferiore a 0,2

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

TECHNICAL CARD

DENOMINATION	Extra Virgin Olive Oil
SOIL	normal composition
ALTITUDE	200 - 300m above sea level
NUMBER OF OLIVE TREES ON THE PROPERTY	1.900
PREVAILING VARIETIES OF OLIVE TREES	Frantoio 70% Moraiolo 18% Leccino 12%
SHAPE OF TREE	flared
HARVEST	first half of November
HARVESTING SYSTEM	hand-picked into boxes
OLIVE PRESSING	not later than 24 hours after harvest
MEANS OF PRESERVING	stainless steel tank with nitrogen fill-up
COLOUR	intense green with notes of golden yellow
BOUQUET	fruity olive
FLAVOUR	slightly bitter, with a pleasant touch of spices
ACIDITY	below 0,2

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



Azienda Agricola Casa di Monte Via del Monte, 6 - 50025 Montespertoli - Firenze - Italia
tel +39.0571.609903 - fax +39.0571.608161 - www.casadimonte.it - casadimonte@casadimonte.it