

## OLIO 100% ITALIANO



### Produttore / Producer

Fattoria Bini

### Classificazione / Denomination

Olio Extravergine di Oliva 100% Italiano / 100% Italian Extra-virgin Olive oil

### Varietà e coltivazione / Varieties and cultivation

Le principali varietà di olivi presenti in Fattoria sono quelle tipicamente toscane (Frantoio, Moraiolo, Leccino e Pendolino). La coltivazione che porta alla produzione dell'olio 100% italiano si basa sui principi dell'"Agriqualità" dettati dalla regione Toscana: tali principi garantiscono l'adozione di pratiche agronomiche rispettose dell'ambiente e della salute del consumatore.

*The main varieties of the Farm are the typical Tuscan varieties (Frantoio, Moraiolo, Leccino e Pendolino). The cultivation to obtain the extra-virgin olive oil is based on the principles of the "Agriqualità", ruled by the "Regione Toscana". These principles guarantee the usage of sustainable and responsible practices for the environment*

### Raccolta e frangitura / Harvesting and processing

Parte delle olive è raccolta, come da tradizione, a mano, altra parte viene invece raccolta con l'impiego di scuotitori meccanici. Le olive così ottenute vengono spremute al massimo entro 48 ore dalla raccolta al fine di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche e salutistiche dell'olio. La frangitura avviene infine con procedure che permettono di certificare il nostro extravergine come "estratto a freddo".

L'acidità media del nostro olio è dello 0,2% circa.

*About half of the olives are traditionally hand harvested, the rest are picked using a tree shaking device. After olives are picked, any leaves, twigs and stems are removed and the olives are washed. The pressing is done within 48 hours from the olives have been picked so as to keep all their organoleptic and healthy components. The crushing is done with the procedures that allow to certify our extra-virgin as "cold pressed".*

*Percentage point of acidity of our extra-virgin is approximately 0,2%*

### Note de gustative / Tasting notes

Olio dal gusto armonico e lievemente piccante. Ottimo per esaltare la qualità degli arrostiti e molto buono anche a crudo su insalate, pinzimoni e carpacci o sulla gustosa e semplice bruschetta toscana.

*Olive oil with an harmonic and slightly spicy taste. Great to exalt roasted meats and very good as it is on salads, oil dips and carpaccio, or on the tasty, simple tustan bruschetta.*

### Formati / Bottles

L'olio 100% Italiano della Fattoria Bini viene venduto nelle confezioni di latta da 3 e 5 l. Nel periodo natalizio sono previste su richiesta ulteriori tipologie di confezione.

*The olive oil is sold in 3l and 5l tin cans. At Christmas we provide special packs.*