

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



Produttore

Fattoria Bini

Classificazione

Olio Extravergine di Oliva **IGP Toscano**

Olio Extravergine di Oliva **100% Italiano**

Olio Extravergine di Oliva **Monocultivar Frantoio**

Varietà e coltivazione

Le principali varietà di olivi presenti in Fattoria sono quelle tipicamente toscane (Frantoio, Moraiolo, Leccino e Pendolino). La coltivazione che porta alla produzione del nostro olio 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.

Raccolta e frangitura

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 24 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%.

Note degustative

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.

Formati

L'olio extravergine di oliva della Fattoria Bini viene venduto in diversi formati:

- bag in box da 5 litri

- bottiglie in vetro da 250, 500 e 750 ml

Su richiesta del cliente possiamo provvedere a personalizzare il formato.