



Gli oliveti o "chiuse" sono situati in terreni ghiaiosi tufacei, particolarmente vocati per la coltivazione dell'olivo, che viene effettuata nel rispetto delle norme che regolano le produzioni agricole biologiche (altitudine c.a. 350 s.l.m., esposizione a sud).



www.ricavo.it
info@ricavo.it

Olio Extravergine di Oliva D.O.P. "Terre di Siena" "BIOLOGICO"

CULTIVAR: Moraiolo 60%
Correggiolo 40%

RACCOLTA: ha inizio nella seconda metà di ottobre e viene effettuata a mano. Le olive vengono brucate e subito trasportate al frantoio in apposite cassette.

LAVORAZIONE: entro 24 ore, utilizzando un impianto a ciclo continuo con sistema di estrazione integrale senza aggiunta di acqua esterna e con temperature di lavorazione al di sotto dei 27°. Questo processo consente all'olio di mantenere inalterate nel tempo le spiccate caratteristiche organolettiche. L'olio non viene filtrato, pertanto può dar luogo ad un velo di deposito che non ne altera la qualità.

L'appartenenza alla filiera produttiva DOP "Terre di Siena" costituisce una garanzia ulteriore per il consumatore sulla qualità del prodotto che è oggetto di esame organolettico e chimico fisico.

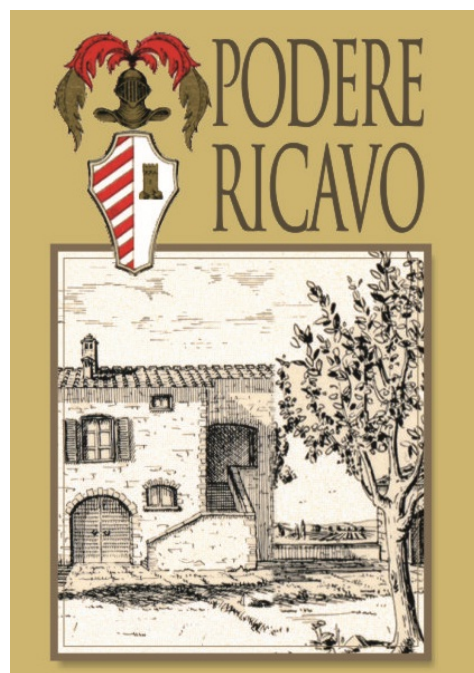
GUSTO: amaro e piccante (appena estratto).

COLORE: verde.

ODORE: fruttato d'oliva.

GASTRONOMIA: particolarmente consigliato per il condimento a crudo delle pietanze ed esalta tutti i cibi della cucina mediterranea.

DISPONIBILE NEI FORMATI: 0,25 litri, 0,50 litri e 0,75 litri.



Azienda Agricola BUONI o DEL BUONO MARIA PIA
Podere Ricavo - Traversa S.S. 321 EST - 53040 Cetona (SI) – TOSCANA – ITALIA
Telefono: 0578.274565 - 331.3651008 - 348.2858676