



TALENTI

MONTALCINO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Oliveti di proprietà situati intorno al centro aziendale (400 m s.l.m.). Le varietà presenti sono soprattutto correggiolo e piccole quantità di moraiolo e olivastre secolari. Di colore verde con riflessi dorati, profumo fruttato, intenso e persistente con sentori di erba tagliata, carciofo e pomodoro. Al palato risulta leggermente piccante con una nota amara nel finale.



OLIVE IMPIEGATE Correggiolo in quantità superiore con aggiunta di moraiolo e olivastre secolari.

ZONA DI PRODUZIONE Oliveti di proprietà situati intorno al centro aziendale (400 m s.l.m.).

TECNICA DI PRODUZIONE La raccolta viene fatta mediante brucatura a mano durante i mesi di ottobre-novembre, ed entro le 24 ore dalla raccolta sono pressate. L'estrazione dell'olio viene effettuata secondo le migliori tecniche a freddo per mantenere inalterate le caratteristiche qualitative del prodotto. Segue la filtrazione a cotone e quindi l'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore verde con riflessi dorati, profumo fruttato, intenso e persistente con sentori di erba tagliata, carciofo e pomodoro. Al palato risulta leggermente piccante con una nota amara nel finale.