

VILLA LE CORTI

LE CORTI

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

2020



Denominazione	Olio extravergine di oliva
Zona di produzione	San Casciano in Val di Pesa (FI)
Altitudine e esposizione	250-350 m slm, sud
Composizione del suolo	Collina pliocenica ricca di sasso di fiume
Superficie complessiva	51 ha
Densità piante per ettaro	270/340 per ha.
Forma di allevamento	A vaso policonico
Età media	53 anni
Varietà	prevalenza di Frantoio, Moraiolo, Leccino
Data di raccolta	dal 15 Ottobre 2020
Metodo di raccolta	Manuale
Tecnica di estrazione	Meccanica a freddo. Le olive vengono lavorate entro le 12 ore dalla raccolta ad una temperatura che non supera i 26° C. L'olio, una volta estratto, viene filtrato e conservato in assenza di aria. Il frantoio è così organizzato: Lavaggio: in acqua chiara di sorgente con aspirazione delle foglie a monte Frangitura: a martelli Gramolazione: varia in funzione della varietà e dello stadio di maturazione delle olive, nel massimo rispetto delle caratteristiche. Le vasche di gramolazione sono chiuse per limitare l'ossidazione. Estrazione: con Decanter a 3 vie con capacità nominale di 10 qli. l'ora. Separazione: effettuata con separatore centrifugo autopulente.

Formati disponibili

Bottiglia da 0,500 lt/0,750 lt
Bag in Box da 3 l
Latta da 5 l

