



TENUTA
COLLE ALBERTI
DAL 1819

OLIO EVO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è verde intenso, con riflessi dorati. Il profumo è fruttato di oliva. Il sapore è leggermente amarognolo, pizzichino. Fruttato, aromatico e armonico.

CULTIVAR

Frantoio 40%
Moraiolo 30%
Leccino 30%

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso-calcareo

FRANGITURA

Intorno a ottobre-novembre, le olive vengono raccolte a mano e frante sempre in giornata, secondo il metodo tradizionale per pressione.

SUGGERIMENTI

L'olio deve essere conservato al riparo da fonti di luce e di calore.

ABBINAMENTI

L'olio extravergine d'oliva è un'aggiunta a crudo perfetta su tantissimi piatti della cucina italiana, dalle insalate alle minestre e alle ribollite. Per assaporarlo a fondo deve essere usato nella preparazione delle tipiche bruschette toscane.

