



# olio extravergine di oliva

## POGGIOTONDO

DENOMINAZIONE

Olio Extravergine di Oliva

## CULTIVAR

Frantoio e Mignola

## RACCOLTA

La raccolta delle olive viene effettuata molto presto, spesso anche a metà di ottobre; è nostra premura effettuare la raccolta in tempi brevi, poichè le caratteristiche organolettiche e di gusto ottenute da una raccolta precoce si mantengono più a lungo nel tempo.

La raccolta delle olive inizia all'invaiaitura ovvero il momento in cui le olive passano dal colore verde ai toni scuri della maturazione; da questo momento in poi la quantità di olio presente nell'oliva rimane invariata, il rimandare la raccolta fa unicamente diminuire la qualità dell'olio in essa contenuta.

La raccolta a Poggiotondo è fatta interamente a mano.

## LAVORAZIONE DELLE OLIVE

La frangitura viene fatta con metodo meccanico soffice al fine di ottenere dall'oliva intera una pasta di qualità, evitando di riscaldarla, per conservare tutta la sua integrità.

La pasta viene successivamente diluita con acqua a bassa temperatura, senza quindi perdere nessuna delle sue qualità organolettiche ed alimentari, per poi essere centrifugata al fine di separare l'olio extravergine dalla parte solida (sansa) e dall'acqua.

Questo metodo permette di avere un'igiene impeccabile in tutto il processo e mantenere integre tutte le qualità organolettiche ed alimentari dell'olio extra vergine di oliva prodotto.

Il nostro olio non subisce dopo la spremitura nessun tipo di lavorazione nè di filtraggio.

## CONSERVAZIONE

L'olio viene conservato al riparo dalla luce e dal calore. È preferibile consumarlo entro un anno per non perdere le caratteristiche organolettiche e di gusto descritte ma, se ben tenuto, può durare due o anche tre anni.

La eventuale naturale presenza di sedimento conferma la genuinità del prodotto.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore verde intenso, profumo fruttato con note verdi che ricordano il carciofo, fresco, pungente con ottima struttura in bocca.

### *Fruttato e Pungente*

*Simbolo della nostra generosa terra, esaltatore di qualsiasi cibo, l'olio extravergine di oliva è da sempre un prodotto di Poggiotondo.*

*L'olivaggio è composto dalle varietà Frantoio e Mignola, quest'ultima coltivata esclusivamente nel territorio di Cerreto Guidi, è piccolissima nelle dimensioni e per questo molto intensa nel carattere e nella concentrazione dei sapori.*

*La tipica nota fruttata ed elegante del Frantoio, insieme alla personalità della Mignola, rende il nostro olio unico.*

**POGGIOTONDO**

Via Torribina, 83 - 50050 Cerreto Guidi (Firenze) Italia - tel. +39 0571 559167 - fax +39 0571 55784 - cell. +39 349 2115347 [www.poggiotondowines.com](http://www.poggiotondowines.com) | [info@poggiotondowines.com](mailto:info@poggiotondowines.com)