



www.serpaimaremma.it
info@serpaimaremma.it

Serpaia Fonteblanda (GR)
Maremma Toscana - Italy

T. +39.0461.650129
F. +39.0461.650043

Olio di Oliva Extra Vergine Toscano IGP

Sorten

Moraiolo 40%, Leccino 20%, Frantoio 30%, andere 10%.

Anbaugebiet

Hügelgebiet in der Maremma Toskana, Gemeinde Magliano.

Anbau

Hundertjährige Pflanzen werden mit jungen Bäumen in typischer Anbauweise ergänzt.

Der Anbau erfolgt ohne Pflanzenschutzmittel. Nur bedingter Einsatz bei Befall durch die Mosca-Fliege

Lese

Die Lese erfolgt von Hand am Ende Oktober.

Ausbau

Die Oliven werden nach traditioneller Methode kalt gepresst. Mit einem Ertrag von 16% pro Kilo Oliven.

Degustationsnotizen

Saphirgrüne bis gelbliche Farbe, intensives Bukett mit einem fruchtigen Geschmack und einer würzigen Note, die an Artischocken und Disteln erinnert.

Analysewerte

Säure < 5 g/l.

Lagerfähigkeit

2 Jahre

Zertifiziert von

Consorzio dell'olio Toscano per l'Indicazione Geografica Protetta

