

# IL FIOR DELL' OLIO



<b>DENOMINAZIONE</b>	Olio Extra Vergine d'Oliva Italiano Biologico
<b>REGIONE/PAESE</b>	Toscana / Italia
<b>TENUTA</b>	Il Tesoro
<b>ZONA PRODUZIONE</b>	Valpiana, Massa Marittima (Alta Maremma)
<b>CULTIVAR</b>	Frantoio, Moraiolo e Leccino
<b>ALTITUDINE</b>	140/160 m S.L.M.
<b>TERRENI E OLIVETI</b>	La tenuta Il Tesoro, nell'Alta Maremma, è l'habitat ideale per le varietà di olive Frantoio, Moraiolo e Leccino che vengono coltivate su terreni ricchi, di scheletro e argilla. Le dolci colline della proprietà, ben esposti e alternati a filari di vigne. Dal blend di queste cultivar si ottiene un olio complesso ed elegante, di notevole qualità.
<b>RACCOLTA E TRASFORMAZIONE</b>	Le olive, raccolte solo quando sono perfettamente mature, vengono accuratamente selezionate e sono avviate alla frangitura il giorno stesso in modo da impedire la fermentazione della polpa. La spremitura a freddo risalta l'aroma fruttato ed il sapore caratteristico dell'olio toscano. L'Olio Extra Vergine di Oliva così ottenuto viene imbottigliato senza filtraggio e può produrre per effetto naturale un leggero sedimento.
<b>FORMATO BOTTIGLIA</b>	0,750 Lt. / 0,500 Lt. / 0,250 Lt.
<b>CONFEZIONE</b>	Cartoni da 6 bottiglie.
<b>ASPETTO VISIVO</b>	Colore verde intenso e brillante.
<b>NOTE DEGUSTATIVE</b>	Il Fior Dell'olio ha un colore verde intenso e brillante. Il suo naso si distingue per aromi di oliva fresca, accompagnata da sentori di carciofo e foglia verde. Il gusto è ampio e fruttato, si caratterizza per una piacevole e delicata sensazione piccante.
<b>ABBINAMENTI</b>	Il Fior Dell'Olio, si sposa perfettamente con crudité di verdure (il classico pinzimonio), zuppe e minestre di legumi, verdure e carni alla griglia. Ottimo anche abbinato a piatti di pesce, dove le sue caratteristiche aromatiche esaltano il sapore degli ingredienti.