

Olio Etra Vergine di Oliva

LE PAVONIERE - *Bolgheri*



La varietà delle piante di olivo presenti nella proprietà “Bolgheri” di Castagneto Carducci e le favorevoli condizioni climatiche ci consentono di ottenere un extra vergine di ottima qualità.

La raccolta delle olive, per scuotitura e brucatura, avviene dal 25 ottobre al 20 novembre.

La frangitura avviene con metodo tradizionale a freddo con macine nelle 24 ore successive alla raccolta, il prodotto è imbottigliato dopo un riposo di almeno 70/80 giorni.

Ideale condimento per molteplici piatti. Si consiglia di degustarlo in abbinamento a pane non salato.

Varietà olive: Moraiolo, Frantoio, Pendolino, Leccino.

Colore: verde tipico.

Sapore: fruttato, elegante con lievi sentori di verdure e sale.

Abbinamento: ideale condimento e guarnitura di molteplici piatti e pietanze, consigliamo una degustazione con pane non salato.

Confezione: in cartoni da 6 bordolesi da 750 ml.



TENUTE GUICCIARDINI STROZZI