



ARTIMINO

WINE ESTATE



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO IGP

Dalle colline più alte di Artimino nasce un olio prezioso, frutto di una tradizione antica e di una terra generosa. L'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP Artimino è prodotto esclusivamente da ulivi selezionati, coltivati con rispetto per l'ambiente e secondo pratiche agricole sostenibili. Queste piante, alcune delle quali hanno resistito alle gelate più dure della storia recente, crescono su terreni vocati e soleggiati. Le olive vengono raccolte a mano, con il metodo tradizionale della brucatura, scegliendo solo i frutti migliori. La spremitura avviene entro 6 ore dalla raccolta, a freddo, per conservare intatti aromi e proprietà. L'olio viene poi filtrato e conservato a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio, per garantirne la freschezza e la qualità nel tempo. Il risultato è un olio elegante, certificato dal Consorzio di Tutela dell'Olio Toscano IGP, che unisce intensità e finezza.

Nome del prodotto

Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP – Artimino

Zona di produzione

Carmignano (PO), località Artimino – Toscana

Cultivar

Moraiolo e Leccino con minima parte di Frantoio

Metodo di estrazione

Raccolta a mano per brucatura

Frangitura a freddo entro 6 ore

Filtrazione leggera

Stoccaggio in acciaio inox a temperatura controllata

Certificazione Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP

Note Degustative

Colore

Verde brillante tendente al giallo oro con il passare del tempo

Profumo

Note fresche di carciofo, mandorla e erba appena tagliata

Gusto

Armonioso, con un perfetto equilibrio tra l'amaro e il piccante

Un olio che racconta la Toscana in ogni goccia, perfetto per esaltare i piatti della cucina mediterranea o da gustare semplicemente su una fetta di pane caldo.