

**Tipologia**

Olio extra vergine di oliva

**Classification**

Extra Virgin Olive Oil

**Annata**

2020

**Vintage**

2020

**Zona di Produzione**

Toscana Centrale

**Production Area**

Toscana Centrale

**Cultivar**

Frantoio 50%, Leccino 30%, Moraiolo 20%

**Olive Varieties**

Frantoio 50%, Leccino 30%, Moraiolo 20%

**Epoca della raccolta**

Tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre

**Harvest time**

Between the end of September and the beginning of October

**Metodo di raccolta**

Brucatura manuale

**Harvesting method**

Manual stripping

**Metodo di estrazione**

Molitura subito dopo la raccolta, tramite un sistema di estrazione a freddo

**Extraction method**

Milling immediately after the harvest by means of a cold extraction system

**Colore**

Giallo dorato con riflessi verdi

**Colour**

Golden yellow with green highlights

**Olfatto**

Di profumo intenso con sentori erbacei. Emergono note di carciofo, seguito da oliva e mandorla

**Aroma**

Intense smell characterized by herbaceous hints. Scents of Artichoke, followed by olive and almond

**Gusto**

In bocca è morbido e persistente

**Taste**

In the mouth is smooth and persistent