



Malenchini

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

*“Albeggio”*



**Classificazione:** Olio Extravergine di Oliva Italiano Biologico

**Zona di Produzione:** Bagno a Ripoli, Firenze

**Altitudine** 200-300 metri s.l.m.

**Superficie olivata:** 42 ettari in regime biologico

**Numero piante:** 12.000

**Composizione del terreno:** Medio impasto, franco-argilloso

**Olivaggio:** Frantoio, Leccino e Pendolino

**Forma di allevamento:** Vaso policonico

### Produzione

**Raccolta** delle olive nel mese di ottobre mediante abbacchiatori e scuotitori meccanici, usati in maniera leggera per non stressare la pianta.

**Frangitura** a freddo delle olive entro poche ore dalla raccolta con sistema Perialisi a ciclo continuo.

**Filtrazione** per preservare freschezza e profumi nel tempo.

**Stoccaggio:** In serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

**Conservazione:** Conservare in un luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e dal calore.

### Note di degustazione

**Fruttato:** Leggero

**Amaro:** Medio

**Piccante:** Leggero

**Aromi:** Note equilibrate e armoniche di erba fresca, mandorla e noce verde, mela verde.

**Abbinamenti:** Perfetto per condire insalate, bruschette, pesce e verdure grigliate.

### Formati disponibili

500 ml

250 ml

100 ml



Seguici sui nostri canali

@malenchiniwinery / #malenchiniwines

