



Malenchini

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA Monocultivar Frantoio



Certificato ICEA biologico



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: Monovarietale, 100% Frantoio

Forma di allevamento: Vaso policonico

Produzione

Raccolta delle olive nel mese di ottobre, selezionate dall'oliveta del Cerreto, 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 Peralisi 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: Medio intenso

Amaro: Medio

Piccante: Leggero

Aromi: Note erbacee e vegetali molto fresche come erba fresca tagliata, foglia di olivo, cardo, mandorla verde, erbe aromatiche

Abbinamenti: Insalate, carpacci di carne o pesce, carni bianche grigliate.

Formati disponibili

250 ml

100 ml

Seguici sui nostri canali

@malenchiniwinery / #malenchiniwines

