

# Olivo Extra Vergine di Oliva



## Scheda Tecnica

TIPOLOGIA:	Extra Vergine di Oliva
ZONA DI PRODUZIONE:	Certaldo (FI)
VARIETA':	Frantoio, Moraiolo, Leccino, Correggiolo
SUOLO:	Di medio impasto, con prevalenza di sabbie gialle limose e argille
ALTITUDINE:	175 metri slm
MICROCLIMA:	Tipicamente mediterraneo, caratterizzato da precipitazioni medie in autunno e primavera, inverni con temperature notturne sotto lo zero ed estati molto calde soprattutto nel mese di luglio.
PRODUZIONE:	7/10 hl
SISTEMA DI PRODUZIONE:	Ottenuto dalla prima spremitura delle olive raccolte manualmente.

## Caratteristiche Organolettiche

COLORE:	Verde brillante
PROFUMO:	Piccante con note di verdura fresca

Società Agricola S.S.

*Poggio delle Civette*

Località Gorgognano - Via Pino, 462 - CERTALDO (Firenze) Italy  
Tel. +39 0571 669171 - Cell. +39 328 5751893 - info@poggiodellecivette.it - www.poggiodellecivette.it