

# ABBADIA



## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

vite e vini di Toscana



Coltiviamo i nostri olivi con metodo biologico nel nostro podere ai piedi di Montefollonico, tra Montepulciano e Pienza, a un'altitudine tra i 400 e i 450 mt s.l.m. in queste condizioni gli olivi crescono più lentamente e sono naturalmente portati a limitare la loro produzione e per questa ragione a concentrare in poche olive tutte le loro energie e qualità. Le olive sono raccolte a mano ad invaiatura nel momento in cui non sono ancora giunte a completa maturazione, ed esprimono al massimo il loro potenziale, perché più ricche in polifenoli e antiossidanti e più povere in acidità.

L'olio viene estratto a freddo a temperatura ambiente e nell'arco delle 24 ore dal raccolto così da rispettare ed esaltare le caratteristiche delle olive, in queste condizioni la resa difficilmente supera il 13%.

Evitiamo il filtraggio con un processo di sedimentazione naturale che favorisce nel nostro olio extravergine di oliva un sapore unico ed inimitabile, mentre l'alta concentrazione di antiossidanti gli garantisce longevità.

<i>Classificazione:</i>	Olio Extra Vergine di Oliva
<i>Annata di produzione in vendita:</i>	2013
<i>Comune di produzione:</i>	Torrita di Siena, Loc. Montefollonico
<i>Varietà di Olive:</i>	Morraiole, Leccino, Frantoio, Pendolino
<i>Altitudine:</i>	450 mt s.l.m
<i>Sistema di raccolta:</i>	Brucatura a mano
<i>Metodo:</i>	Spremute a freddo
<i>Acidità:</i>	Inferiore allo 0,3%

We grow our olives in a biological way in our farms situated in the countryside of Montefollonico south of Siena, between 400 and 450 mt. above sea level. The olives under these conditions, grow more slowly, and naturally this greatly limits the production for this reason all the energy is concentrated on a few olives delivering a small quantity but a very high quality production. The olives are carefully harvested by hand during the ripening phase, the beginning of the maturation with the transformation of the external colouration towards brown and they are at their maximum potential because they are more rich in "antiossidanti" and "polifenoli" and are lower in acidity.

The oil is extracted at a cold temperature environment (cold press) within 24 h. of the picking, to respect and if possible to improve the characteristics of these olives making it difficult to exceed the 13%.

There is an absence of filtration, but there is a process of natural sedimentation, which guarantees a unique extra virgin olive oil with matchless flavour; while the high concentration of antiossidanti which guarantees an exceptional longevity.

<i>Classification:</i>	Olio Extra Vergine di Oliva
<i>Vintage:</i>	2013
<i>Production area:</i>	Torrita di Siena, Loc. Montefollonico
<i>Varieties of olives:</i>	Morraiole, Leccino, Frantoio, Pendolino
<i>Altitude:</i>	450 m a.s.l.
<i>Collection System:</i>	Harvested by hand
<i>Harvesting method:</i>	Manual in crates
<i>Method:</i>	cold-pressed
<i>Acidity:</i>	less than 0.3%

CONFEZIONI DA:  
5 LT - 3 LT - 1000 ML  
750 ML - 500 ML

