

OLIO

Extra Vergine
d'Oliva

italiano



PIETRA NOVA



Extra Vergine d'Oliva italiano

Nome dell'olio:
Olio Extra Vergine d'Oliva
italiano

Varietà delle olive:
Frantoio, Moraiolo, Leccino e
altre varietà locali.

Zona di Produzione:
Castagneto Carducci

Clima:
Microclima mediterraneo,
caratterizzato dalla vicinanza
del mare e
della protezione a est delle
colline dei Monti Metalliferi, da
inverni
miti, estati calde, asciutte e
ventilate dalle brezze marine.

Terreno:
terreni sciolti, profondi,
ghiaiosi e ben drenati

Oliveti:
gli oliveti aziendali giacciono ai
piedi di Castagneto Carducci,
si estendono per 6 ettari dove
sono allevate a vaso 1300
piante in coltura specializzata.

Produzione annua:
45 ettolitri (in media).

Formati:
lattina 5 litri, bottiglia 750 ml,
bottiglia 500 ml.

Raccolta:
la raccolta viene effettuata a
mano tra il 20 Ottobre e il 20
Novembre
direttamente dalla pianta per
brucatura.

Frangitura:
il raccolto della giornata viene
trasferito al frantoio, molito la
sera
stessa ed estratto a freddo.
L'intero processo è
documentato per
garantire la tracciabilità del
prodotto.

Conservazione:
l'olio è filtrato e imbottigliato
presso il centro aziendale.
Conservare
le lattine e le bottiglie ben
chiusi in un locale fresco,
asciutto e non
direttamente esposto alla luce
solare. L'olio così conservato è
ottimo
per almeno 18 mesi dal
confezionamento.

Oil name:
Extra virgin olive oil

Olives blend:
Frantoio, Moraiolo, Leccino
and other local varieties.

Production area:
Castagneto Carducci

Climate:
Mediterranean
microclimate, characterized
by the proximity of the
sea and shielded by the
metal-bearing hills. Mild
winters, hot and
dry summers, ventilated by
the sea breeze.

Ground:
Loose, deep, gravelly and
well-drained soil.

Olive groves:
the olive groves are situated
at foothill of Castagneto
Carducci, extended for 6
hectares where 1300 plants
in specialized cultivation
are grown in pots.

Annual production:
45 hectolitres (on average).

Formats:
5 litres tin, 750 ml bottle,
500 ml bottle.

Harvest:
the hand harvest takes place
between the 20th of
October and the 20th of
November, directly from the
plant by stripping.

Oil mill:
the harvest of the day is
transferred to the mill,
milled on the same evening
and cold extracted. The
whole process is controlled
to ensure the product's
traceability.

Storage:
the oil is filtered and bottled
directly at the farm estate.
Preserve the tins and the
bottles closed, in a cool dry
space not exposed to direct
sunlight. The oil so
preserved is good for at
least 18 months after
packaging.