



## Olio Extra Vergine Di Oliva

cca. 1 ettaro – cca. 400 piante.

Altezza: da 350 a 380 mt.

Esposizione a sud.

---

**VARIETÀ:** Tipiche toscane - Frantoio, Leccino e Moraiolo.

**RESA:** tra 0,5 – 1,0 litro per pianta.

**RACCOLTA:** Tradizionale - esclusivamente manuale verso seconda metà di Novembre.

**FRANGITURA:** Le olive vengono lavorate entro le 24 ore dalla raccolta.

Frangitura ed estrazione con metodo tradizionale a temperatura inferiore ai 28°C a ciclo continuo.

**NOTE GUSTATIVE:** Otteniamo un Olio Extra Vergine di Oliva Borratella con un colore verde intenso e limpido. Profumo tipico per i cultivar prodotti: fruttato, speziato, con retrogusto erbaceo e note di erbe aromatiche e mandorla. In bocca molto delicato con sentori leggermente fruttati, acidità ben bilanciata, piccante nel finale.

**FORMATO:** 500 ml – in quantità limitata