



PALAGETTO

OLI

Olio Extra Vergine di Oliva



Varietà

Correggiolo

Zona di produzione

San gimignano (SI)

Varieta'

100% correggiolo;

Oliveti

Gli oliveti si trovano sul territorio di san gimignano, nelle vicinanze dei nostri agriturismi. Le piante di questa varietà vengono segnate ed una volta arrivata a maturazione si procede con la raccolta.

Raccolta

Le olive vengono rigorosamente raccolte a mano con l'utilizzo di pettini che fanno cadere le drupe su delle reti poste a terra in modo che le olive non si lacerino. Successivamente le olive vengono deposte in cassette per essere poi trasportate nel nostro frantoio e lavorate in massimo 24 ore, per poter preservare le proprietà organolettiche e le peculiarità gustative ed olfattive;

Lavorazione

Con estrazione a freddo si intende che l'olio viene prodotto attraverso un processo meccanico, a una temperatura inferiore ai 23°C. La temperatura viene misurata durante tutto il processo di estrazione tramite delle sonde, che garantiscono che non salga mai al di sopra dei 23°C. Questo metodo di lavorazione ci garantisce di preservare al massimo le peculiarità del prodotto e soprattutto la qualità.

Colore

Opalescente, tendente al verde brillante.

Profumo

Intenso, persistente e fruttato;

Sapore

Deciso ed armonico, presenta un'ottima struttura ed equilibrio con una nota finale piccante e costante

Azienda Agricola Palagetto

Via di Racciano, 10 - 53037 San Gimignano (Siena) Italy
Telefono: 0577 943090 | E-mail: tasting@palagetto.it | P.IVA. 00786230524
www.palagetto.it