



TENUTA VALDIPIATTA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Varietà

Correggiolo, Moraiolo e Leccino

Questo olio, prodotto in piccolissimi quantitativi, nasce dalla premitura a freddo delle olive delle varietà Correggiolo, Moraiolo, Leccino coltivati nei due oliveti della Tenuta ValdiPiatta. Le piante concimate organicamente non vengono sottoposte ad alcun trattamento antiparassitario. Le olive sono colte a mano all'inizio di novembre ed immediatamente molite a freddo in modo da lasciarne intatti i sapori e i profumi. L'olio non è filtrato e deve la sua limpidezza a periodici travasi.

Varieties

Correggiolo, Moraiolo and Leccino

This olive oil is produced in very limited quantities from the olives of the Correggiolo, Moraiolo and Leccino varieties grown in the two groves of the ValdiPiatta estate.

The trees are organically matured and not subjected to any type of antiparasitic treatment.

The olives are hand-picked at the beginning of november, and immediately cold-pressed in order to preserve fully the aroma and flavour. The olive oil does not undergo filtration and owes its limpidity to respected decanting.

