

# OLIO



PIETRANOVA

# OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

I T A L I A N O

**Nome dell'olio:**

Olivo Extra Vergine d'Oliva italiano

**Varietà delle olive:**

Frantoio, Moraiolo, Leccino e altre varietà locali.

**Zona di Produzione:**

Castagneto Carducci

**Clima:**

clima mediterraneo, microclima caratterizzato dalla vicinanza del mare e della protezione a est delle colline Metallifere, da inverni miti, estati calde, asciutte e ventilate grazie alle 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 1500 piante centenarie in coltura specializzata

**Produzione annua:**

40 ettolitri (in media)

**Raccolta:**

la raccolta viene effettuata a mano nelle prime due settimane di Ottobre 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 chiuse in un locale fresco, asciutto e non direttamente esposto alla luce solare. L'olio così conservato è ottimo per almeno 18 mesi dal confezionamento.

**Formati:**

Bottiglia 25 cl, 50 cl, 75 cl  
Lattina 5,00 l

**Oil name:**

Extra Virgin Olive Oil

**Olives blend:**

Frantoio, Moraiolo, Leccino and other local varieties.

**Production area:**

Castagneto Carducci

**Climate:**

Mediterranean climate, microclimate characterized by the proximity of the sea and shielded by the Metalliferous Hills, mild winters, hot and dry summers, ventilated by the sea breeze

**Soil:**

loose, deep, gravelly and well drained soil

**Olive groves:**

the olive groves are located at foothill of Castagneto Carducci, extended for 6 hectares where 1500 centenary trees are grown in pots in specialized cultivation

**Annual production:**

40 hectolitres (on average)

**Harvest:**

the hand harvest takes place in the first two weeks of October, 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 documented 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.

**Formats:**

Bottle 25 cl, 50 cl, 75 cl  
Oil can 5,00 l

SOCIETÀ AGRICOLA

LOCALITÀ CASA AL PIANO, 68 - CASTAGNETO CARDUCCI (LI) ITALIA +39 0565. 774101

[www.pietra-nova.com](http://www.pietra-nova.com)