

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