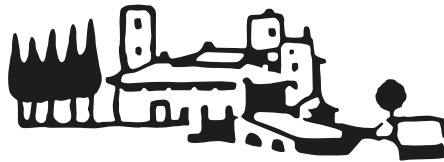


la Torre alle Tolfe

Olio Extra Vergine di Oliva

Ubicazione azienda:	Località Le Tolfe - Siena
Altitudine:	300 m s.l.m.
Sistema di allevamento:	vaso tradizionale.
n.piante per ettaro:	240
Varietà olivi:	Frantoio, Leccino, Moraiolo, Pendolino.
Raccolta:	raccolta manuale delle olive nel mese di Novembre.
Estrazione:	frangitura a martelli e centrifuga a mezzo decanter.
Caratteristiche analitiche:	acidità (ac.oleico) 0,18% n.perossidi: 4 meq.
Note organolettiche:	fraganza di olive fresche verdi con note di carciofo; fruttato, elegante con note piccanti. mantenere al riparo dalla luce e dalla umidità.
Produzione:	3500 Kg
Confezioni:	bottiglie vetro da 500 ml e da 5 litri.



la Torre alle Tolfe

Extra Virgin Olive Oil

Estate location:	località Le Tolfe - Siena.
Altitude:	300 m. above sea level
Cultivation system:	traditional vase.
n. plants for hectare:	240
Olive varieties:	Frantoio, Leccino, Moraiolo, Pendolino.
Harvest:	hand picked in the month of November.
Extraction:	continuous pressing and centrifugal through decanter.
Analytic characteristics:	acidity (oleic acid) 0,18%. n. of peroxides: 4 meq.
Tasting:	green fresh olive fragrance with artichoke notes; fruity, elegant with piquant notes. away from the light and humidity.
Production:	3500 Kg
Container:	glass bottles 500 ml and 5 liters.