

LE FARNETE



Produttore: Le Farnete

Nome dell'olio: Le Farnete Olio Extravergine di Oliva

Zona di produzione: Comeana - Carmignano.

Clima: Temperato.

Terreno: Ricco di roccia alberese con presenza di argilla.

Altitudine: 150 mt s.l.m.

Sistema di allevamento: Forma Mista

Varietà: 50% Frantoio, 50% Moraiolo.

Età media delle piante: 45 anni

Metodo di Frangitura: a ciclo continuo.

Metodo di conservazione: In acciaio a temperatura controllata con gas inerte.

Filtrazione: A cartoni

Colore: Verde con note giallo-dorate

Profumo: fruttato con note di erba fresca. Intenso con note erbacee e sentori di carciofo.

Sapore: Decisa ma equilibrata venatura amara e piccante, con note di carciofo e mandorla.

Acidità: <0,25%

Abbinamenti: Eccellente abbinamento per bruschette tipiche toscane, zuppe di legumi ed insalate miste; accompagna grigliate sia di carne bianca che rossa, selvaggina ma anche semplici carpacci.

Abbinamenti: L'olio va conservato in luoghi freschi e asciutti, lontano da fonti di calore e in ambienti con escursioni termiche non eccessive (temperatura tra i 14 e i 20 °C)

Formati Bottiglie: 500ml e lattine 3L e 5L