



AZIENDA AGRICOLA
TIBERI

Olio Extra Vergine di Oliva



Nome prodotto: Olio Extra Vergine di Oliva

Zona di produzione: Colline della Val d'Orcia (Toscana)

Varietà: Leccino, Olivastra, Frantoiano

Altitudine: 400 metri

Periodo di raccolta: dal 1 novembre al 20 dicembre

Estrazione: Frantoio Franci,
impianto a ciclo continuo

Aspetto: limpido da filtraggio

Densità: fluidità media

Colore: verde con riflessi dorati

Olfatto: netto di oliva, fresco e pulito, sentore erbaceo di carciofo con note morbide di frutta matura

Gusto: pulito, si apre con una lieve sensazione dolce seguita da una gradevole e contenuta carica amara e piccante di lieve intensità

Accostamenti: a crudo su insalate, bruschette, pinzimonio, pesce, per la preparazione di sottolio e maionese; in cucina ottimo per la preparazione di sughi, soffritti e per le frittiture

Imbottigliamento: all'origine nel rispetto delle norme vigenti

Confezione: cartone da 6 bottiglie



Az. Agricola Tiberi Romina
Loc. Serripoli 12/B - Montenero d'Orcia
58033 Castel del Piano (GR)
Cell. (+39) 329 98 03 706 - (+39) 335 53 57 674
romina.tiberi72@gmail.com
P. IVA: 01660270537

www.aziendatiberi.com

