



VILLA S. ANDREA

Olio Extravergine di Oliva Villa S. Andrea

Caratteristiche generali

Abc Olio Extravergine di Oliva.



Frantoio, Leccino, Moraiolo, Pendolino.



Il territorio di provenienza è quello del Chianti Classico.



Producono questo olio i frutti di circa 7.000 ulivi iscritti alla D.O.P. Chianti Classico, ubicati fino a 350 metri s.l.m..



Le olive, raccolte a mano in una fase di semi invaiatura sono lavorate entro 48 ore dalla raccolta.

L'olio extra vergine ottenuto viene conservato in tini di acciaio inox sotto argon.

L'imbottigliamento avviene appena prima della vendita del prodotto, in modo da mantenere intatte le qualità organolettiche dell'olio.



Caratteristiche organolettiche



Colore verde intenso, limpido.



Profumo fruttato con note di erba fresca e carciofo.



Gusto saporito, sapido con retrogusto di carciofo.



Si accompagna bene al crudo di carne, a carni rosse grigliate, zuppe e verdure.

SOCIETÀ AGRICOLA VILLA S. ANDREA

Via Fabbrica, 63

50028 - S. Casciano V.P. (FI)

Telefono: +39 055 8244254

Email: marketing@villas-andrea.it



Icons: «Diagram» by Yaroslav Samoilov, «grapes» by Katie Wright, «Location» by Rohit M S, «glass» by Gabriela Muñiz, «View» by artworkbean, «A good sniff» by Cards Against Humanity, «Chin2 by Dries Janssen, «Thermometer» by Renan Ferreira Santos, «utensils» by Juan Pablo Bravo, , «olive» by anbilero adaleru
