



POGGIOBARULLO

Olio Extra Vergine di Oliva

L'olio extravergine di oliva viene prodotto direttamente nel nostro frantoio aziendale con la spremitura a freddo delle olive raccolte giornalmente, cosa che ci permette di ottenere una qualità straordinaria. Le varietà sono quelle tradizionali toscane: Frantoio, Leccino e Moraiolo.