



POGGIOBARULLO

Olio Extra Vergine di Oliva

L'Olio Extra Vergine di Oliva Poggio Barullo viene prodotto direttamente nel nostro frantoio aziendale. La lavorazione immediata delle olive, raccolte giornalmente, ci permette di preservare l'integrità del frutto e ottenere una qualità straordinaria.



Varietà di olive:

Frantoio, Leccino e Moraiolo



Zona di produzione

Pietraia (ca. 290 metri s.l.m.)



Periodo di raccolta

Fine ottobre



Produzione

Spremitura a freddo (estrazione meccanica) a temperatura controllata rigorosamente sotto i 25°C, per preservare tutte le sostanze organolettiche e i polifenoli



Conservazione

In serbatoi di acciaio inox a temperatura costante. Decantazione naturale

Note degustative



Colore

Giallo dorato intenso con vivaci riflessi verde smeraldo



Profumo

Elegante e avvolgente, caratterizzato da spiccate note di erba fresca appena falciata, carciofo e un delicato sentore di mandorla verde



Gusto

Armonico e di grande carattere. Al palato presenta un fruttato equilibrato, con un tipico finale piacevolmente piccante e una leggera nota amara, segni distintivi dell'alta presenza di antiossidanti naturali