



TENUTA di SESTA

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



L'olio extravergine di oliva della Tenuta di Sesta viene ottenuto con le migliori qualità di olive Moraiolo, Correggiolo ed Olivastra seggianese della Tenuta; la raccolta manuale garantisce la perfetta integrità delle olive che, molite a freddo entro 24 ore, conservando la fragranza ed i sapori tipici di questa meravigliosa terra. La produzione è di circa 70 q.li l'anno. bassa acidità e stuttura potente. Questo olio ha gusto persistente, aromatico, fruttato, gustoso con note di carciofo. finale caldo ed avvolgente, speziato con retrogusto leggermente piccante ed amaro.

Ottimo prodotto di facile abbinamento con un' ampia gamma di pietanze: verdure crude/ cotte, zuppe, primi piatti, inslate, bruschette antipasti, pesce e carni.



TENUTA di SESTA

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



Classificazione	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
Varietà	Moraiolo, Correggiolo, Olivastra seggianese
Periodo di raccolta	Ottobre/ Novembre
Area di produzione	Montalcino
Processo di estrazione	estrazione meccanica a freddo
Produzione	70q.li anno ca
Altitudine piantagioni	280-250 m s.l.m.
Metodo di raccolta	manuale
Colore	verde smeraldo
Caratteristiche organolettiche	persistente, aromatico, saporito, fruttato, leggermente piccante e amaro
Acidità	0,15
Abbinamenti consigliati	eccezionale per condimenti, ottimo su carni bianchi e rosse, zuppe, verdure, pesce ed insalate
Conservazione	conservare in luogo a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e luce
Formati	disponibilità in formati da : 250ml, 500ml, 750ml e 5L