

Bindella

TENUTA VALLOCAIA

TOSCANA
MONTEPULCIANO



Olio Extravergine di Oliva

Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP

Sorte: Frantoio, Leccino, Moraiolo, Pendolino

Fruchtiges, intensiv duftendes Öl mit leichter Schärfe. Noten von Artischocken und grünen Tomaten. Wunderbar würzig im Abgang. Er eignet sich ideal roh für Gemüsegerichte, Suppen und Fleischgerichte.

Olivenhain

16 Ha

Bäume

4.200

Bodenbeschaffenheit

Sandig-schlickig

Sandig-lehmig

Lehmig-schlickig

Höhenlage

270-400 m ü. M.

Ernte

Von Hand

Pressung

Kaltgepresst, innerhalb von 12 Stunde nach der Ernte

Terra, vite, vita