



**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

Collefagiano

TOSCANO





L'Olio extravergine biologico Collefagiano proviene dalle incontaminate colline di Scansano, in maremma, a 320 m dal livello del mare.

Dal 1978 l'azienda olivicola Collefagiano conduce i suoi poderi seguendo esclusivamente il metodo dell'agricoltura biologica.

Una tradizione trentennale che racchiude la fragranza di una terra i cui valori si esprimono nella loro autenticità, come nei loro sapori.

IGP Toscano
da Agricoltura Biologica
Alta Qualità – Estrazione a freddo
Regime di controllo Comunitario
(Reg. CE 2092 – 91)
Certificato ICEA, associato AIAB
Iscritto al consorzio dell'olio extravergine toscano

Caratteristiche chimico - fisiche:



una bassa acidità libera (minore di 0.2%)



una bassa concentrazione di perossidi



alto contenuto di acido oleico, polifenoli e vitamina E

Caratteristiche organolettiche

Profumo: fruttato verde di oliva da leggero a medio
Colore: oro caldo con toni di verde moderatamente intensi.

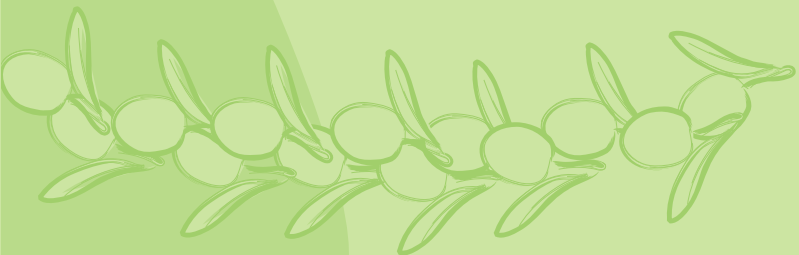
Gusto: dolce, con equilibrata sensazione piccante non accentuata. Lievi note di amaro legate all'intensità del fruttato. Sapore Armonico.

Estrazione: brucatura a mano e meccanica
Cultivar: moraiolo 40 %, frantoiano 40%, leccino 15 %, pendolino 5%.



“Olio con sapiente arte spremuto
Dal puro frutto degli annosi olivi,
Che cantan -pace! -in lor linguaggio muto...
...Chiaro assai più liquido cristallo”

da *L'olio* (Gabriele D'Annunzio)



Azienda Agricola Collefagiano s.r.l.
Pod. Collegiano 165
58054 Scansano (GR)
Tel. 0564580122 - Mobile: 3924337837
info@collefagiano.it www.collefagiano.it

