

PODERE CONCA



BOLGHERI

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



Podere Conca produce Olio Extravergine d'Oliva Toscano dal 1983, anno in cui l'antica uliveta della tenuta è stata arricchita di nuovi filari.

L'accurata conduzione degli ulivi avviene rispettando rigorosamente le regole dell'agricoltura biologica e le tradizioni locali. La raccolta delle olive viene eseguita a mano.

NOTE TECNICHE

Tipologia: Olio Extra Vergine di Oliva Toscano.

Varietà olivi: Frantoio, Moraiolo, Leccino.

Raccolta: manuale tra la fine di Ottobre ed i primi di Novembre.

Frangitura: a temperatura controllata.

Note organolettiche: colore verde con riflessi dorati. Al naso è caratterizzato da un'indole fruttata con note non invadenti di carciofo.

Conservazione: mantenere al riparo dalla luce a temperatura 12 – 20° C.

Consumo consigliato: entro 18 mesi dalla data di imbottigliamento.