

# PODERE CONCA



BOLGHERI

---

## HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

---



Podere Conca produit l'huile d'olive extra vierge Toscane depuis 1983, année où l'ancienne oliveraie du domaine a été enrichie de nouvelles rangées.

La conduite soignée des oliviers se fait dans le strict respect des règles de l'agriculture biologique et des traditions locales. La récolte des olives se fait à la main.

### NOTES TECHNIQUES

**Typologie :** Huile d'olive toscan extra vierge

**Variétés d'oliviers :** Frantoio, Moraiolo, Leccino.

**Récolte :** manuelle entre fin octobre et début novembre.

**Pressage :** à température contrôlée.

**Notes organoleptiques :** couleur verte avec reflets dorés. Il se caractérise par une nature fruitée avec des notes non envahissantes d'artichaut au nez.

**Stockage :** à l'abri de la lumière à température ambiante 12 - 20<sup>0</sup> C.

**Consommation recommandée :** dans un délai de dix-huit mois à compter de la date d'embouteillage.