

# Olio

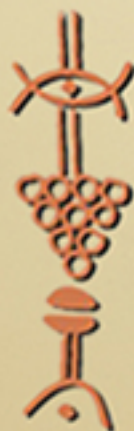


Principalmente composto da Frantoio e Leccino, con una piccola quantità di Moraiolo e Pendolino, il nostro oliveto è perfettamente inserito nella zona collinare che da Massa Marittima scende verso il mare Tirreno, con esposizione sud - sud ovest, nel Comune di Massa Marittima (GR), Toscana, Italia. La raccolta delle olive viene effettuata mediante brucatura a mano durante le prime settimane di novembre.

Successivamente le olive vengono pressate, entro 24 ore dalla raccolta, e l'estrazione dell'olio avviene a freddo.

La conservazione avviene in vasche d'acciaio inox prima della filtrazione e poi segue l'imbottigliamento. Il nostro olio è di un colore verde brillante tendente al giallo con un aroma fruttato, intenso, con sentori di erba appena tagliata e carciofi. Al sapore risulta decisamente fruttato con una nota piccante ed una piacevole sensazione di amaro in bocca.

Lo consigliamo per la preparazione delle bruschette e dei crostini, per condire l'insalata e le verdure di qualsiasi genere. Potete aggiungere un filo d'olio anche ai piatti già cucinati di carne e di pesce, ma è anche adatto per marinare la carne prima della cottura alla griglia.



AZIENDA AGRICOLA  
**VALENTINI**