

QUILLANTINO

SQUILLANTINO

QUILLANTINO

SQUILLANTINO

SQUILLANTINO

SQUILLANTINO

SQUILLANTINO

SQUILLANTINO

QUILLANTINO

SQUILLANTINO

SQUILLANTINO

QUILLANTINO

SQUILLANTINO

QUILLANTINO

SQUILLANTINO



SQUILLANTINO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

TOSCANO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

SQUILLANTINO
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
TOSCANO
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Formichi

Un bland ricavato da cultivar pregiate. Moraiolo, Leccino e Correggiolo. Olive raccolte rigorosamente a mano fra la fine di Ottobre e Novembre. Spremute entro le 10 ore dalla raccolta per estrarre la massima qualità e mantenere inalterati aromi e profumi.

Variet : Moraiolo, Leccino, Correggiolo.
Altitudine terreno: 320 m s.l.m.

Raccolta: manuale.

Spremitura:
frangitura a ciclo continuo a freddo.

Acidit : 0,10.

Note degustative:
colore verde intenso tendente all' oro, con buona fluidità.

Gusto vivo, intenso, elegante ed equilibrato. Molto gradevole nella sua intensità piccante.

Profumo intenso con buona persistenza, fragranti sentori aromatici con profumi di oliva verde, carciofo, mandorla, sedano ed erba appena tagliata.

Abbinamenti:
zuppe toscane, ribollita, bruschetta, carni alla brace, pinzimonio, fagiolini cannellini, pesce arrosto.

Produzione totale: 5.000 l.

Formato: 0,5 l

Chiusura: tappo a vite.

Confezione:
astuccio singolo, cartone da 6 bott.

A blend created from prized cultivars: Moraiolo, Leccino and Correggiolo. The olives are all hand picked between the end of October and November. They are pressed within 10 hours of harvesting to extract the maximum quality and maintain all their aromas and perfumes.

*Varieties: Moraiolo, Leccino and Correggiolo.
Altitude of land: 320 m above sea level*

Harvest: by hand.

*Pressing:
continuous cycle cold pressing.*

Acidity: 0.10.

*Tasting notes:
Deep green colour, tending towards gold, with good fluidity.
Lively, intense, elegant and balanced taste.
Very pleasant in its spicy intensity.
Intense bouquet, with good persistency, fragrant aromatic scents with perfumes of green olive, artichoke, almond, celery and freshly mown grass.*

*Uses:
Tuscans soups, "Ribollita", bruschetta, grilled meats, crudities, cannellini beans and roast fish.*

Total production: 5,000 l.

Size: 0.5 l

Closure: screw cap.

*Packaging:
single box and carton of 6 bottles.*

