

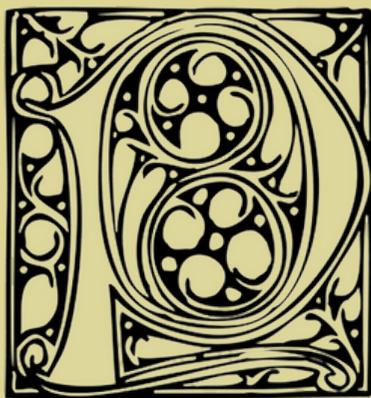


Olio d'Autore

Olio 100% BIO



FEBBRAIO 2025



PRUNETI

FRANTOIO AZIENDALE PRUNETI

Via dell'Oliveto, 24
San Polo in Chianti (FI)

+39 055.8555091
www.pruneti.it

Paese di origine:
Italia, Toscana



SCHEDA TECNICA

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
ALLEATO BIOLOGICO

Paese di origine: Italia, Toscana

Altitudine: 330 – 380 mt slm.

Varietà: Leccino, Moraiolo, Frantoio,
varietà minori

Periodo di raccolta: primi giorni di maturazione
Raccolta manuale.

Metodo di produzione: ciclo continuo, frangitura con martelli.
Estrazione a freddo.

Caratteristiche organolettiche: Olio di tonalità media sia nella percezione degli amari che in quella dei piccanti. Al naso si presenta erbaceo, con decise note di insalata. Inconfondibile l'aroma del radicchio verde e rosso. In bocca l'ingresso si caratterizza per le note di mandorla verde e prosegue con quelle dei radicchi (soprattutto rosso) che ci accompagnano verso un piccante caratterizzato dal pepe nero.