



**AZIENDA AGRICOLA
MARINI GIUSEPPE**



Olio Extra Vergine di Oliva Toscano

Indicazione Geografica Protetta (IGP)

The Olive Oil - Olivenol Extra - Huile d'Olive Extra vierge



Area di Produzione: Pistoia (Toscana)

Cultivar Olivi: Leccio, Frantoio, Pendolino e Moraiolo
Epoca di Raccolta: Ottobre- Novembre con frangitura nelle 24 ore dalla raccolta..

Frangitura: Ciclo Continuo.

Profumo: Fruttato, caratteristico odore di oliva appena franta, intenso, persistente con sentori di carciofo.

Sapore: Deciso, armonico, con retrogusto amaro-piccante. **Abbinamenti Gastronomici:** Eccellente per Bruschetta, ottimo su legumi e Baccalà (bolliti) come pure sulle insalate versi. È il condimento per eccellenza della cucina Toscana.

Area of Production: Pistoia (Tuscany)

Olives varieties: Leccio, Frantoio, Pendolino, Moraiolo

Harvest: October- November. Olive pressing withing 24 hours from harvest.

Time between harvest and pressing: 24 hours

Extraction Method: Cold continuous cycle.

Perfume: fruity, intense, scents of artichoke

Flavour: Lightly spicy with an agreeable bitter note

Suitable With: Excellent for Bruschetta (Italian toasted bread with oil), splendid on legumes and “ Baccalà” (Boiled salted cod), as well as salads. Best seasonig of Tuscan Cuisine

Azienda Agricola Marini Giuseppe

Via B. Sestini 274 - 51100 - Pistoia (Tuscany - Italy) Tel: +39 0573452096 - Fax: +39 0573451162

www.marinifarm.it - info@marinifarm.it