



Società Agricola

Marini Giuseppe

Olio Extra Vergine di Oliva

TOSCANO

Indicazione Geografica Protetta (IGP)

Produzione 2017



Area di Produzione: Pistoia (Toscana)

Cultivar Olivi: Leccio, Frantoio, Pendolino e Moraiolo

Epoca di Racolta: Ottobre-Novembre con frangitura nelle 24 ore dalla raccolta nel nostro frantoio aziendale.

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 verdi. È il condimento per eccellenza della cucina Toscana.

Società Agricola Marini Giuseppe

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

www.marinifarm.it - info@marinifarm.it