



IGP

Olio Extra Vergine di Oliva Toscano



biologico / organic

ITA

Produttore: azienda agricola Lucii Libanio, San Gimignano, Italia www.casalucii.it

Zona di produzione esclusiva: propri oliveti situati nel Comune di San Gimignano

Conformità di produzione: conforme al disciplinare di produzione dell'olio extra vergine oliva toscano e alle norme europee di produzione olio biologico

Enti di certificazione: Certiquality srl, Suolo e Salute srl

Giacitura e tessitura del terreno: collinare a 200-300 m.s.l.m., terreno di medio impasto di origine pliocenica

Oliveto: 300-350 olivi/ettaro allevati a vaso

Varietà: Frantoio, Pendolino, Moraiolo, Leccino

Raccolta: manuale/ manuale con scuotitori

Periodo di raccolta: Ottobre- Novembre

Trasporto delle olive: in cassette o rimorchi agricoli direttamente dall'oliveto al frantoio

Frangitura: presso frantoi di fiducia esclusivamente con procedimenti meccanici ed estrazione a bassa temperatura

Conservazione: in contenitori acciaio inox in ambienti a temperatura controllata

Caratteristiche organolettiche: fruttato intenso di oliva fresca, leggermente erbaceo, piccante con note di carciofo e peperoncino, fine, corposo e persistente

Abbinamenti gastronomici: alimento insostituibile nella dieta mediterranea per le sue qualità salutistiche dovute alla ricchezza di vitamina E, polifenoli antiossidanti e acidi grassi insaturi.

Da usarsi preferibilmente crudo

Confezionamento: in anfore di vetro da 0,5 lt e latte da 3-5 litri

Tracciabilità della filiera: Consorzio per la tutela dell'olio extra vergine d'oliva toscano IGP, www.oliotoscanoigp.it

ENG

Producer: Azienda Agricola Lucii Libanio, San Gimignano, Italy www.casalucii.it

Exclusive production zone: estate-owned olive groves in the municipality of San Gimignano

Production conformity: compliant with the production regulations of Tuscan extra virgin olive oil and European production standards for organic oil

Certifying boards: Certiquality srl, Suolo e Salute srl

Position of olive groves and soil consistency: hills at an altitude of 200/300 m above sea level, mixed consistency soils of Pliocene origin

Olive grove: 300-350 olive trees/hectare grown using the vase technique

Varietals: Frantoio, Pendolino, Moraiolo, Leccino

Harvest: manual/ manual with shakers

Harvesting period: October- November

Transport of the olives: in crates or farm trailers directly from the olive grove to the mill

Milling: at trusted mills using low-temperature mechanical extraction processes only

Storage: in stainless steel tanks in temperature-controlled environments

Organoleptic characteristics: fruity, intense aroma of fresh olives, slightly herbaceous with spicy notes of artichoke and chili pepper, fine, full-bodied and persistent

Pairings: irreplaceable in the Mediterranean diet due to its health-giving properties provided by its high content in vitamin E, antioxidant polyphenols and unsaturated fatty acids. Best used raw

Packing: 500 ml glass bottles and 3-5 litre tins

Tracking: Consortium for the defence of Tuscan extra virgin olive oil IGP, www.oliotoscanoigp.it

