

CENT'ORI



DENOMINAZIONE Olio Extravergine di Oliva

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante processi meccanici.

TIPO Olio biologico 100% italiano

PRODUZIONE ANNUALE 500 Litri

VARIETÀ Frantoio, Leccino ed Olivastro o Maschio (tipico della nostra zona)

FRANGITURA Frangitore a Dischi con Decanter e separatore per effettuare l'Estrazione a Freddo.

ANALISI ORGANOLETTICHE Di colore giallo con riflessi verdi, tendente al fruttato, di buona struttura, sapore morbido con piacevole persistenza.

In autunno, quando le olive sono pronte (inizio dell'invaiaura), vengono raccolte a mano e con metodi tradizionali; l'olio è estratto entro le 12 ore dalla raccolta, mediante processi meccanici in frantoio a ciclo continuo, per preservarne il sapore unico e la tipicità.



POGGIO MORI RESORT & WINERY
Via di Moggiano, 30 - 53047 Sarteano (SI) - Italy

www.poggiomori.com



PoggioMori