

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



TENUTA CROCEDIMEZZO

di Nannetti Roberto e Barbara

Loc. La Croce, 15 - 53024 MONTALCINO (SI)

Tel. (+39) 0577 847133

Fax (+39) 0577 846994

E-mail: crocedimezzo@crocedimezzo.com

www.crocedimezzo.wine

SCHEDA TECNICA

L'Olio Extravergine di oliva Crocedimezzo, prodotto in quantità molto limitata, viene ottenuto esclusivamente dalla spremitura delle olive aziendali, raccolte rigorosamente a mano prima della fine di Ottobre ed ancora freschissime entro poche ore dalla raccolta, macinate nel frantoio di fiducia.

Il prezioso liquido viene estratto attraverso processi meccanici ad una temperatura di circa 26° C, senza usare sostanze chimiche per non causare alterazioni e mantenerne intatte le caratteristiche.

Si contraddistingue per la bassissima acidità e l'alto contenuto di polifenoli ed antiossidanti e per l'intenso profumo fruttato al sentore di carciofo.