

BADIA DI MORRONA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA TOSCANA IGP

L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA: QUELLO VERO
EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL: THE TRUE KIND



L'olio EVO di Badia di Morrona è frutto di selezione di cultivar tipiche toscane (Frantoio, Moraiolo e Leccino), di tempi minimi tra raccolta e molitura e di controllo della temperatura di lavorazione. Un livello qualitativo alto ottenuto con costi di produzione molto alti, ma il vero extra vergine si fa solo così.

OLIO 2017

Visto il lungo periodo di siccità e le condizioni meteorologiche, la campagna 2017 ha prodotto un olio dolce, con fruttato maturo medio ed un'acidità di 0,13. Le cultivar sono Leccino, Frantoio e Pendolino.

NOTE TECNICHE

Tipologia: Olio Extra Vergine di Oliva Toscana IGP

Varietà olivi: Frantoio, Moraiolo, Leccino

Sistema di allevamento: monocono - vaso

Raccolta: manuale tra la fine di Ottobre ed i primi di Novembre

Frangitura: a temperatura controllata

Stoccaggio: in fusti inox a temperatura di 16°C

Acidità: inferiore a 0,3%.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore verde con riflessi dorati. Al naso risulta essere fruttato maturo, con note mandorlate, di gusto pieno e armonico leggermente piccante.

Consumo consigliato: entro 18 mesi dalla data di imbottigliamento.

Formati disponibili: 0, 25 lt - 0,50 lt - 0,75 lt - 3 lt - 5 lt.

The Badia di Morrona extra-virgin olive oil is the fruit of a selection of typical Tuscan olive varieties (Frantoio, Moraiolo, and Leccino), of a minimum lapse of time between picking and milling, and of a careful control of temperatures during the working of the fruit. The very high quality level achieved is expensive, production costs are high, but a true extra-virgin olive oil can only be produced with these criteria.

OLIO 2017

Given the lengthy period without rainfall and the overall climatic conditions, the year 2017 produced a supple olive oil with rather ripe fruit and an acidity of .13.

TECHNICAL NOTES

Category: extra-virgin olive oil Toscana IGP

Olive varieties: Frantoio, Moraiolo, Leccino

Training systems: trained to a vase or mono-cone shape

Picking: by hand in late October and early November

Milling: with temperature control

Storage: in stainless steel containers at a temperature of 61° Fahrenheit (16° centigrade)

Acidity: less than 0.3 grams per liter.

TASTING NOTES

Green in color with light golden highlights, aromas of ripe olive fruit with hints of almonds, full and balanced in flavor, slightly spicy and piquant.

To consume: within 18 months of the date of bottling.

Available formats: .25 liters - .50 liters - .75 liters - 3 liters - 5 liters

BADIA DI MORRONA

Via del Chianti, 6

56030 Terricciola - Pisa

Tel. +39 0587 658505 - Fax +39 0587 655127

www.badiadimorrone.it

info@badiadimorrone.it