CAMIGLIANO

Olio Extra Vergine di Oliva

Scheda Olio Extra Vergine

Biologico

DESCRIZIONE

SCHEDA OLIO EXTRA VERGINE

L'OLIO : espressione di vocazione del territorio alla produzione di qualità. La raccolta è manuale e la frangitura avviene a temperatura controllata subito dopo la raccolta. Si ottiene un olio extravergine dalle caratteristiche tipiche della produzione senese.

CULTIVAR: leccino, frantoio, moraiolo, correggiolo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: vaso polifonico in conversione biologica

CONCLUSIONI: le piante più vecchie rimandano alle nostre comuni radici mediterranee, alla nostra storia e ai tanti riferimenti letterari, ma soprattutto ci colpiscono per la loro bellezza, quando mostrano al sole la filigrana d'argento delle loro foglie.

info@camigliano.it