

Olio Extra Vergine di Oliva

Ottenuto da olive di nostra produzione delle varietà Moraiolo, Frantoio e Leccino, raccolte a mano nel mese di novembre. La frangitura viene effettuata in un moderno frantoio dove l'estrazione non richiede alte temperature; l'olio che ne deriva ha spiccato aroma e gusto di frutto fresco.

Caratteristiche

Composizione oliveti: Moraiolo, Frantoio e Leccino

Altitudine: 400 mt. s.l.m.

Densità piante: 250 per ha

Terreno: Medio impasto su substrato di arenarie

Raccolta: manuale

Estrazione: frantoio ad estrazione centrifuga a freddo

Conservazione: serbatoi acciaio inox e bottiglie verde uvag

Produzione media: 1.000 bottiglie da 0,50 lt./anno



BUONDONNO

Azienda Agricola BUONDONNO:

Casavecchia alla Piazza di Gabriele Buondonno Loc. La Piazza, 37- 53011 Castellina in Chianti (Siena)

www.buondonno.com