



TENUTA
SOVESTRO

Olio Extra Vergine di Oliva

Totale piante: 450 circa

Altitudine: 300 mt s.l.m. circa

Sistema di allevamento a vaso policonico e monocono

Sesto di impianto: 6x6

Varietà delle Olive: Leccino, Frantoio, Moraiolo

Raccolta olive: novembre

Metodo di raccolta: meccanica e manuale

Acidità olio: minore di 0,8

Note di degustazione

Colore: verde

Bouquet: flavor di carciofo e di erba tagliata

Gusto: al gusto è armonico, con amaro e piccante medio

Abbinamenti

ideale per bruschette e insalate, adatto alle preparazioni saporite tipiche della cucina toscana



Tenuta Sovestro - 4EFFE soc.agr a r.l.-
Loc. Sovestro 62 - 53037 San Gimignano (SI) Italy
Tel. 0577940148 - Fax 0577 943089 info@tenutasovestro.com
www.tenutasovestro.com