

La Greggia

Azienda Agricola La Greggia

Via di Pozzo, 190 • Loc. Tizzana

51039 Quarrata (PT) • Italy

Phone & Fax: +39 0573 744.535

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Das Eigentum erstreckt sich über 20 Hektar auf dem Hügel von Tizzana, der vollständig auf die Süd-Süd / West ausgesetzt ist. Es ist seit der Antike für die große Qualität des produzierten Öls bekannt. Über 10 Hektar sind mit Olivenbäumen mit einheimischen Pflanzen der Sorten Leccino, Moraiolo und Frantoio gepflanzt. Die Oliven werden von Hand geerntet und täglich zur Mühle gebracht, um herauszuholen, mit modernen Maschinen und handwerklicher Sorgfalt, ein absolut perfektes und deutlich typisches Öl.

DATA SHEET

Olivensorten: Leccino, Moraiolo, Frantoio

Aussehen: am Anfang ist es verschleiert und es wird klar beim Umfüllen

Farbe: am Anfang ist sie grün und mit der Zeit wird sie vergoldet

Duft: fruchtig, leicht würzig

Geschmack: Artischocke, grüner Apfel

Dichte: mittel

Produktionsgebiet: Tizzana / Quarrata (PT)

Höhe: 100/150 Meter über dem Meeresspiegel

Gesamtfläche der Olivenhaine: 10 Hektar

Olivenernte: handgemacht

Extraktionsmethode: Kaltpressung in einem kontinuierlichen Zyklus

Verpackung: Flasche von 0,75 l und Dose von 5 l



www.lagreggia.com

www.youtube.com/LaGreggia



info@lagreggia.com

twitter.com/LaGreggia



www.facebook.com/lagreggia

www.flickr.com/photos/lagreggia

