

La Greggia

Azienda Agricola La Greggia

Via di Pozzo, 190 • Loc. Tizzana
51039 Quarrata (PT) • Italia
Tel & Fax: 0573 744.535

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

La proprietà, che si estende per 20 ettari sulla collina di Tizzana, esposta interamente a sud-sud/ovest, è nota fin dai tempi antichi per la grande qualità dell'olio prodotto su questi terreni.

Circa 10 ettari sono coltivati ad oliveto con piante autoctone delle varietà Leccino, Moraiolo e Frantoio.

Le olive vengono raccolte rigorosamente a mano e portate giornalmente al frantoio, per ricavarne, con macchine moderne e cura artigianale, un olio assolutamente perfetto e spiccatamente tipico.

SCHEDA TECNICA

Varietà olive: Leccino, Moraiolo, Frantoio

Aspetto: inizialmente velato, diventa limpido con i travasi

Colore: inizialmente verde, dorato con il passare del tempo

Profumo: fruttato, leggermente piccante

Sapore: carciofo, mela verde

Densità: media

Area di produzione: Tizzana/Quarrata (PT)

Altimetria: 100/150 mt s.l.m.

Superficie totale oliveti: 10 Ha

Sistema di raccolta: manuale

Metodo di estrazione: pressatura a freddo a ciclo continuo

Confezione: bottiglia da 0,75 l e latta da 5 l



www.lagreggia.com

www.youtube.com/LaGreggia



info@lagreggia.com

twitter.com/LaGreggia



www.facebook.com/lagreggia

www.flickr.com/photos/lagreggia

