



LA SPINETTA

"produrre vini con passione"

Olio di Casanova

Denominazione:

Annata:
Tipologia:

Piante:

Varietà:
Numero di alberi:
Ubicazione:
Altitudine:
Periodo di raccolta:
Tipo di raccolta:

Produzione

Numero di bottiglie prodotte:
Resa:

Prima annata prodotta:
Tecnica utilizzata:

Imbottigliamento:
Bottiglia:

Caratteristiche organolettiche

Colore:
Bouquet:
Sapore:

Acidità:

Riconoscimenti:

Olio di Casanova
2009
Olio Extra Vergine di Oliva

Frantoio, Leccino e Moraiolo
900
Terricciola, Casciana Terme
250 m
inizio Ottobre
manuale

5,000 (0.5 l)
con 100kg di olive, produciamo 8-10 litri di olio,
Posticipando la raccolta le rese sarebbero maggiori,
anche 15-18 litri per 100 kg di olive, la qualità ne
risentirebbe

2003
frangitura a freddo, le olive vengono frante entro due
ore dalla raccolta.

Novembre
0.5 l

verde brillante
aromi di erbe fresche , carciofo e pomodori verdi
pieno e delicato, grazie all'attenta lavorazioni tutti i
sapori e le caratteristiche vengono preservate.
0.27g%

"5 gocce" Associazione Italiana Sommelier:
La Spinetta Olio 2009 e 2007
Annoverato tra i migliori 10 oli, da Feinschmecker
magazine Germania

