

TENUTA IL CORNO



Olio extra vergine di oliva



ALTITUDINE:200/320 m

CULTIVAR: Frantoio, Correggiolo, Moraiolo, Pendolino, Leccino del Corno

N°PIANTE: 10.000 circa

PERIODO DI RACCOLTA: dalla fine ottobre

SISTEMA DI RACCOLTA: Tradizionale raccolta a mano

SISTEMA DI ESTRAZIONE :Frantoio con sistema Continuo a 3 fasi ALFA LAVAL | Frangitura nelle 24 ore successive alla raccolta | Defogliazione e lavaggio a freddo | Frangitura a dischi in alta lega di acciaio | Gramolazione a dischi di acciaio | Estrazione a freddo con Decanter | Separatore verticale con aggiunta di acqua microfiltrata | Stoccaggio in tini di acciaio inox

ACIDITA: 0,2

Perossidi:<7

RICONOSCIMENTI: Ercole Olivario 2 Medaglia d'oro - 4 Gran menzioni Selezionati tra i primi 10 migliori frantoi della Toscana dalla C.d.C.Fi

COLORE: Verde smeraldo

ODORE: Intenso fruttato fresco

SAPORE: piacevole gusto pieno ed equilibrato con richiami al carciofo , mela verde e a fragranze erbacee con un retrogusto amarognolo piccante

CONFEZIONI - 0,500 l. – 3 l.

IMPIEGO:

Ideale su carne e pesce, insalate e legumi crudi o cotti. La bruschetta rimane comunque la sua migliore interpretazione

AZIENDA AGRICOLA E AGRITURISTICA TENUTA IL CORNO

di Maria Teresa e Maria Giulia Frova s.s.a

Via Malafrasca 64 - 50026 S. Casciano V.P. (FI) ITALIA - P.iva 00655500486

tel. +39 055 824851 fax +39 055 8248035 ilcorno@tenutailcorno.com agriturismo@tenutailcorno.com

www.tenutailcorno.com