

## SCHEDA TECNICA OLIO TESORINO

*Zona di produzione:* Maremma Toscana (Massa Marittima)

*Altitudine media degli oliveti:* 120 metri s.l.m.

*Acidità libera (% di acido oleico):* 0,20

*Colore dell'olio:* verde con riflessi dorati

*Profumo dell'olio:* erbaceo

*Sapore dell'olio:* erbaceo con sentore di carciofo, moderatamente amaro e piccante

*Varietà olive utilizzate:* Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino

*Periodo di raccolta delle olive:* dal 20 ottobre al 30 novembre

*Metodo di raccolta:* a mano con agevolatori.

*Molitura:* entro 24 ore con impianto continuo Peralisi

*Impiego:* Ottimo per esaltare il gusto di qualsiasi tipo di piatto, ideale in tavola per il condimento di verdure fresche, primi piatti e piatti della tradizione