



PIANDACCOLI  
VINI DAL RINASCIMENTO



## IN PRIMIS Olio Extravergine di Oliva

*Annata: 2015*

**Tipo di olio:** extravergine di oliva

**Cultivar:** moraiolo, frantoio, leccino

**Zona di produzione:** "Uccelliera"

**Altitudine:** 250 m slm

**Esposizione:** sud-ovest

**Tipo di terreno:** medio impasto ricco di scheletro

**Età media delle piante:** 120 anni

**Raccolta:** A mano nella prima decade di novembre

**Frangitura:** a dischi

**Estrazione:** ciclo continuo a freddo

**Conduzione terreno:** biologica con ausilio di preparati biodinamici

**Formati:** 0,250 – 0,750

### IN PRIMIS / OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Vigna ed ulivo da sempre disegnano e colorano la Tenuta di Piandaccoli. I nostri uliveti sono dedicati a Moraiolo, Frantoio e Leccino, cultivar simbolo dell'olivicoltura toscana e del suo olio. Piante che dimorano su terreni sassosi e curate con passione. Tra ottobre e novembre raccogliamo a mano olive sane, nel rispetto della maturazione varietale, e le portiamo quotidianamente al frantoio per l'estrazione. L'olio extravergine della Tenuta di Piandaccoli, il nostro olio, alla vista si presenta di colore giallo dorato con riflessi verdi. Il profumo è ampio, elegante, ricorda il frutto; il gusto è equilibrato nelle note di amaro e piccante. Merita il centro della tavola, pronto a tutto.

*The vineyard and the olive tree have always been a recurrent motif of the Piandaccoli Estate landscape. Our olive groves are planted with Moraiolo, Frantoio and Leccino, three cultivars that symbolise Tuscan olive-growing and its oil, plants that thrive on stony soil, tended with loving care. Between October and November, we hand-pick sound olives, respecting varietal ripening behaviour, and we bring them to the oil-mill every day for pressing. The extra virgin olive oil of the Piandaccoli Estate, our oil, is of a golden yellow colour with green hues. It has an ample and elegant perfume, reminiscent of the fruit; its taste is characterised by balanced, bitter and spicy notes. It is a worthy centrepiece, ready for anything.*

**Abbinamenti:** a crudo su arrostiti, carni, pesce, insalate, crudité / fish, meat, salads, crudité

### SCHEDA LOGISTICA / CONFEZIONE DA 250 CL

**Formato bottiglia:** 250 cl

**Tipo confezione:** cartone

**Formato confezione:** 12 bottiglie verticali

**Dimensioni confezione:** mm 28hx29lx22p

**Peso confezione:** 7,5 Kg

### SCHEDA LOGISTICA / CONFEZIONE DA 750 CL

**Formato bottiglia:** 750 cl

**Tipo confezione:** cartone

**Formato confezione:** 12 bottiglie verticali

**Dimensioni confezione:** mm 33hx34lx27p

**Peso confezione:** 15,5 Kg