



INPRIMIS

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA / EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

CULTIVAR

MORAIOLO, FRANTOIO, LECCINO

RACCOLTA/HARVEST

Effettuiamo solo raccolta manuale per tutti i nostri 3000 olivi, curati con passione e rispetto tutto l'anno. La raccolta avviene nel mese di Novembre e ogni sera portiamo al frantoio le olive della giornata. L'estrazione avviene in un ciclo continuo a freddo.

We only carry out manual harvesting for all our 3000 olive trees, cared for with passion and respect all year round. The harvest takes place in November and every evening we bring the day's olives to the mill. The extraction takes place in a continuous cold cycle.

DATI STORICI/DID YOU KNOW?

Vigna e olivo disegnano e colorano la Tenuta di Piandaccoli sin dal medioevo, quando i monaci si insediarono sulla collina e vi costruirono un rifugio per i pellegrini della vicina Via Francigena. Furono, infatti, proprio i frati ad iniziare la coltivazione della vite e degli ulivi scoprendo la speciale vocazione del territorio. I nostri uliveti sono da sempre dedicati a Moraiolo, Frantoio e Leccino, cultivar simbolo dell'olivicultura toscana e del suo olio.

Vineyards and olive trees have designed and painted the Piandaccoli Estate since the Middle Ages, when the monks settled on the hill and built a refuge for pilgrims from the nearby Via Francigena. In fact, it was the Friars who began the cultivation of vines and olive trees, discovering the special vocation of the territory. Our olive groves have always been dedicated to Moraiolo, Frantoio and Leccino, symbolic cultivars of Tuscan olive growing and its oil.

NOTE DEGUSTATIVE/TASTING NOTES

Color giallo dorato con riflessi verdi. Profumo ampio, elegante, ricorda il frutto. Il gusto è equilibrato nelle note di amaro e piccante.

Golden yellow color with green reflections. Broad, elegant aroma, reminiscent of fruit. The taste is balanced in bitter and spicy notes.

ABBINAMENTI/PAIRINGS

Carni rosse, arrostiti, legumi bolliti, zuppe. Ideale da solo su pane toscano sciapo, provalo sopra la Pappa al Pomodoro o per condire la Bistecca alla Fiorentina.

Red meats, roasts, boiled legumes, soups. Ideal alone on Tuscan bread, try it over Pappa al Pomodoro or to season Florentine Steak.



FORMATI/SIZE: 0,25l - 0,75l - 3l - 5l

SCHEDA LOGISTICA / LOGISTICS SHEET

Formato bottiglia/bottle size: 75cl
Bottiglie per cartone/bottle per box: 12
Confezione/box: Cartone / Cardboard
Formato confezione/size: cm 34x33x26
Peso confezione/weight: 16 kg