



FATTORIA dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
tel. (+39) 0577 841111 fax (+39) 0577 841112
info@fattoriadeibarbi.it | www.fattoriadeibarbi.it

Olio Extra Vergine di Oliva Italiano | 2023



OLIO DEI BARBI | OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO. L'Olio di Oliva Extra Vergine della Fattoria dei Barbi proviene esclusivamente dai nostri oliveti a Montalcino. È prodotto al 100% da piante della pregiata varietà *Frantoio*, localmente detta *Correggiolo*, quella che si sposa meglio al *terroir* ilcinese. Il territorio intorno a Montalcino è senza dubbio uno dei più fortunati dal punto di vista agronomico per la crescita ottimale della vite e dell'olivo. Ed è da questa fertile campagna che proviene l'olio della Fattoria dei Barbi.

OLIVE: varietà Frantoio (Correggiolo) 100% **OLIVETO:** della Fattoria dei Barbi situati nel Comune di Montalcino. **ESTENSIONE:** 8 ettari **OLIVI:** 1186 piante di olivo della varietà Frantoio. **TERRENO:** creta, galestro. **ALTITUDINE:** 350 m slm.

RACCOLTA A MANO E MOLITURA 'A FREDDO': le olive vengono raccolte manualmente nel mese di Novembre e la spremitura "a freddo" avviene in un frantoio a ciclo continuo ad una temperatura tra i 22 e i 25 C°.

ANALISI SENSORIALE. COLORE: verde vivace con riflessi dorati. **PROFUMO :** profumo fruttato intenso. **GUSTO:** sapore fruttato con un codolo moderatamente piccante e un retrogusto leggermente erbaceo.

ABBINAMENTI: ottimo per la preparazione di piatti tipici della cucina toscana e mediterranea. Perfetto servito a crudo su insalate, zuppe, pasta e sul pane tostato per fare bruschetta.

CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE: in bottiglie preferibilmente in vetro scuro, al riparo dalla luce, dall'aria, dal calore, lontano da altri alimenti e da prodotti come detersivi, dei quali assorbirebbe gli odori e a una temperatura di 14-18°C.

CONFEZIONI: bottiglie da 0,500 L.