

I S O D I



"I SODI" OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

- Raccolta: nei mesi di novembre e dicembre quando l'oliva non è troppo matura. Le olive vengono poste in cassette e molite almeno una volta alla settimana.
- Provenienza: unicamente dai nostri oliveti in località I SODI.
- Tipologia di piante: Frantoiano, Leccino, Pendolino, Muraiolo.
- Molitura: in parte a freddo con il vecchio sistema (macina in pietra e pressa discontinua) ed in parte con sistema continuo a bassa temperatura.
- Caratteristiche organolettiche: colore verde inizialmente opaco poi brillante con il passare del tempo, profumo delicatamente intenso, gusto fruttato ed appagante con leggero retrogusto pizzicante.
- Conservazione: in luogo fresco ed asciutto, al riparo dalla luce e fonti di calore.
- Si accompagna a: ottimo in qualsiasi circostanza sia con alimenti cotti che crudi.



ISODI



Olio
Extra Vergine
di Oliva



OLIO DI OLIVA DI CATEGORIA
SUPERIORE OTTENUTO
DIRETTAMENTE DALLE OLIVE ED
UNICAMENTE MEDIANTE
PROCEDIMENTI MECCANICI

OLIO ESTRATTO IN ITALIA DA OLIVE
COLTIVATE IN ITALIA

IMBOTTIGLIATO
DA ISODI SOCIETÀ
AGRICOLA s.r.l.
GAIOLE IN CHIANTI (SI)
ITALIA - SI/206

ITALIA

CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO
AL RIPARO DALLA LUCE E DA FONTI
DI CALORE

DA CONSUMARSI
PREFERIBILMENTE
ENTRO 30 GIUGNO 2010 e 500ml.

Lotto 2/2008