

# olio

extra vergine di oliva



Olio fine di categoria superiore, è ottenuto dalle sole olive della proprietà, di varietà autoctone, raccolte con metodo della brucatura su reti. Il microclima, il terreno e l'unicità della posizione collinare della piantagione rendono favorevole la giacitura degli ulivi e la qualità dei frutti.

*Fine oil of superior category, obtained only from our olives, of native varieties, harvested with the picking on nets method. The micro-climate, soil and uniqueness of the hilly position of the plantation favour arrangement of the olive trees and quality of the fruits.*



**ALTITUDINE:** 50 mt. s.l.m.

**ALTITUDE:** 50 mt. above sea level.



**VARIETA':** Frantoio, Leccino, Moraiolo.

**OLIVE VARIETY:** Frantoio, Leccino, Moraiolo.



**SISTEMA DI RACCOLTA:** Brucatura su reti.

**HARVESTING SYSTEM:** Picking on nets.



**ASPETTO:** Limpido.

**APPEARANCE:** Clear.



**COLORE:** Verde intenso con riflessi dorati.

**COLOUR:** Intense green with golden reflections.



**ACIDITA' TOTALE:** 0,30 gr. Acido oleico - 100 ml.

**TOTAL ACIDITY:** 0.30 g. Oleic acid - 100 ml.



**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Profumo tenue d'oliva, con sentori di erbe appassite. Alla bocca fruttato, sapido, leggermente speziato, con richiami alla salvia e alle erbe aromatiche.

**TASTING NOTES:** Slight aroma of olive, with hints of withered herbs. On the palate, fruity, rich, slightly spicy, with hints of sage and aromatic herbs.



**ABBINAMENTI:** A crudo su zuppe e bruschette; in cottura nelle salse, negli stracotti ed in frittura.

**PAIRINGS:** Au naturel on soups and bruschetta; in cooking in sauces, stews and frying.



## Tenuta Fertuna

S.P. Aurelia Antica | Località GRILLI  
58040 GAVORRANO (GR) ITALY  
Tel. / Fax +39 056688138



www.fertuna.it  
info@fertuna.it