

Extra Virgin Olive Oil Fattoria La Loggia

FATTORIA LA LOGGIA



dal 1427

COME GLI ETRUSCHI ...

Vero elisir di lunga vita, l'olio extravergine di oliva è da sempre il principe della alimentazione mediterranea.

Gli etruschi, fondatori della più antica civiltà sorta in Italia, consideravano addirittura sacro l'ulivo.

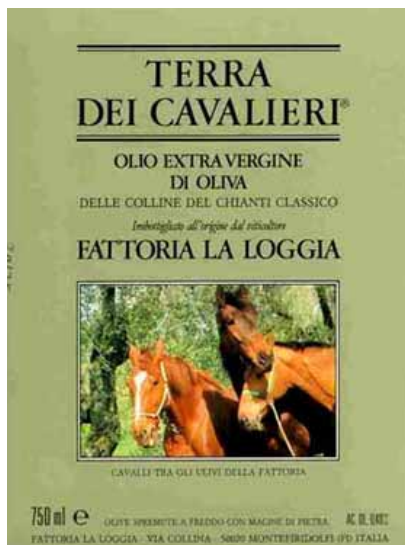
Ricavavano l'olio spremendo semplicemente le olive con grandi macine in pietra di granito.

Tremila anni dopo, alla Fattoria La Loggia nulla è cambiato: il nostro olio extravergine è ottenuto pressando a freddo le olive. Come facevano gli Etruschi.



Fattoria La Loggia

Via Collina, 40 - 50026 San Casciano in Val di Pesa - Loc. Montefiridolfi - Florence - Italy
Tel: +39 0558244288 - Fax: +39 0558244283 - Web: www.fattorialaloggia.com - E-mail: info@fattorialaloggia.com



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Denomination:

Zona del Chianti Classico ad una altitudine di 350 mt. sul livello del mare in zona particolarmente vocata per l'olivicoltura grazie alla natura del terreno e alle notevoli differenze di temperatura tra l'estate e l'inverno.

Variety:

The olives are typical varieties of the Tuscan tradition in the following percentages: 70% Frantoio, 20% Moraiolo and 10% Leccino.

Sensory Characteristics:

Intense green color

ODOR: Extremely intense and persistent, fruity, with scents of freshly pressed olives.

FLAVOR: Incisive and fruity with a touch of piquancy that tends to diminish as the months pass.

Cycle of Harvesting and Extraction:

The olives come solely from estate-owned orchards and they are picked exclusively by hand when they have not yet reached full ripeness or, in any case, not beyond the end of November. The olives are sent to the press within 24 hours of the harvest. In the processing cycle, the leaves are eliminated and the olives are washed and, in keeping with the centuries-old tradition, ground in stone mills. The paste obtained by the process is pressed at a low temperature-between 20 and 23° C. (68-73° F.)-to bring out the aromatic and sensory characteristics typical of true extra virgin olive oil. The oil is preserved in typical Tuscan orci (large earthenware jars) or small stainless steel tanks.

Acidity: less than 0,5%

This page is on the web to <http://www.fattorialoggia.com/ouroil.htm>

Fattoria La Loggia

Via Collina, 40 - 50026 San Casciano in Val di Pesa - Loc. Montefiridolfi - Florence - Italy
Tel: +39 0558244288 - Fax: +39 0558244283 - Web: www.fattorialoggia.com - E-mail: info@fattorialoggia.com