

Olio extravergine di oliva Fattoria La Loggia

# FATTORIA LA LOGGIA



## 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](http://www.fattorialaloggia.com) - E-mail: [info@fattorialaloggia.com](mailto:info@fattorialaloggia.com)



## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

### Denominazione

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.

### Varietà

Gli ulivi sono le tipiche varietà della tradizione toscana nella seguente percentuale: 70% Frantoio, 20% Moraiolo, 10% Leccino.

### Caratteristiche Organolettiche

Colore verde intenso

ODORE: Molto intenso e persistente, fruttato, ricorda l'oliva appena franta.

SAPORE: Deciso e fruttato con una nota piccante che tenderà a diminuire con il passare dei mesi.

### Ciclo di Raccolta ed estrazione

Le olive provengono solo dagli oliveti aziendali, sono raccolte esclusivamente a mano in epoca precoce rispetto alla piena maturazione, e comunque non oltre la fine di novembre.

Le olive vengono avviate alla frangitura entro 24 ore dalla raccolta. Il ciclo di lavorazione prevede l'eliminazione delle foglie, il lavaggio delle olive, la frangitura tradizionale come nei secoli passati con le molazze in pietra. La pasta così ottenuta passa sotto la pressa ad una bassa temperatura, tra i 20 e i 23°C, per esaltare le caratteristiche aromatiche e organolettiche tipiche del vero olivo extra vergine di oliva. La conservazione avviene nei tipici orci toscani o in piccoli serbatoi di acciaio inox.

Acidità: inferiore allo 0,5%

Questa pagina è presente sul web all'indirizzo <http://www.fattorialoggia.com/olio.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](http://www.fattorialoggia.com) - E-mail: [info@fattorialoggia.com](mailto:info@fattorialoggia.com)