



PIANDACCOLI



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Profumo di Oliva

Vigna ed ulivo da sempre disegnano e colorano la Tenuta di Piandaccoli. I nostri uliveti sono dedicati a Moraiole, Frantoio e Leccino, cultivar simbolo dell'olivicoltura toscana e del suo olio. Piante che dimorano su terreni sassosi e curate con passione. Tra ottobre e novembre raccogliamo a mano olive sane, nel rispetto della maturazione varietale, e le portiamo quotidianamente al frantoio per l'estrazione. L'olio extravergine della Tenuta di Piandaccoli, il nostro olio, alla vista si presenta di colore giallo dorato con riflessi verdi. Il profumo è ampio, elegante, ricorda il frutto; il gusto è equilibrato nelle note di amaro e piccante. Merita il centro della tavola, pronto a tutto.



Moraiole, Frantoio e Leccino

Raccolta: A mano nella terza decade di ottobre

Estrazione: Ciclo continuo a freddo



750 ml

Giampaolo Bruni
viticoltore appassionato