



TENUTA **PIETRASERENA**



"Eleiva" - Olio Extravergine di Oliva

E' il nome ETRUSCO dell'olio d'oliva che significa "liquido di prima spremitura". L'olivo trovò, all'interno dell'antica Etruria, il luogo ideale per raggiungere splendidi livelli qualitativi, al punto che divenne fin da allora un prodotto invidiato anche oltralpe.



CLASSIFICAZIONE: Olio Extravergine di Oliva

VARIETA': Frantoio, Moraiolo, Leccino e Pendolino

ABBINAMENTI: Con bruschette e tutti i condimenti a freddo come pesto e pinzimonio, insalata verde etc.

ACIDITA': 0,015

Nome:	Eleiva	Classificazione:	Olio Extravergine D'Oliva
Primo anno di produzione:	1966	Numero Bottiglie prodotte:	2.000
Area di produzione:	San Gimignano (SI), Italia	Coltivar:	Frantoio, Leccino, Moraiolo, Pendolino
Esposizione oliveto:	Sud e Nord	Resa per ettaro:	50
Altimetria:	330 Metri sul livello del mare	Sistema di allevamento:	A Vaso
Densità dell'impianto	400 piante / ettaro	Età Olivi	Da 10 a 80 anni
Periodo della raccolta:	Novembre	-	-
Affinamento:	Sotto Azoto	-	-
Periodo di imbottigliamento:	Dicembre	Capacità di invecchiamento	Da apprezzare giovane
Temperatura di servizio:	20°	Formato confezione:	100ml - 250ml - 500ml - 750ml - 1000ml 3000ml - 5000ml