



MORAIOLO del SASSONE

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
(etichetta arancio)

Extravergine Biologico prodotto da olive monocoltivar Moraiolo, coltivate nella Tenuta, intorno alla residenza Il Sassone ad un'altitudine di 200mt ed un orientamento a Sud. Raccolte negli ultimi tiepidi soli di Novembre, le olive sono frante in giornata con estrazione a freddo per preservare tutti gli aromi.

Olio franco al naso, con sentori intensi d'erba. Al palato spicca la nota piccante ed aromatica. Indicato per un uso a crudo sui cibi rustici e semplici della nostra tradizione.

FRUTTATO del SASSONE

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
(etichetta verde)

E' l'Extravergine Biologico prodotto dal tradizionale blend di olive ottenuto in campo, composto dalle varietà Frantoio, Leccino, Moraiolo e Pendolino. Raccolto a fine Ottobre, primi di Novembre nel podere di Famiglia sulle colline di Tatti ad un'altitudine di circa 450mt.

Si caratterizza per profumi e sapori di erba fresca, oliva verde, carciofo. In bocca continuano questi sentori aromatici con una gradevole armonia tra amaro e piccante. Indicato su ogni pietanza per la sua delicata e fine presenza.

SIMONA CECCHERINI