

MALENCHINI



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO



Zona di Produzione
Antella – Firenze

Superficie Olivata
40 ettari

Azienda in regime biologico

Composizione del Terreno
Medio impasto, franco – Argilloso

Altitudine
200-300 metri sopra il livello del mare

Olivaggio
Frantoio, Leccino, Pendolino e Moraiolo

Forma di allevamento
Cespuglio e vaso cespugliato

Tipo di estrazione
Spremitura a freddo entro poche ore dalla raccolta con sistema Alphasol

Raccolta
Manuale e meccanica

Analisi organolettiche

Fruttato
Molto intenso

Amaro
Intenso e persistente

Piccante
Intenso