

# BADIA DI MORRONA

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA: QUELLO VERO  
EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL: THE TRUE KIND



L'olio EVO di Badia di Morrone è frutto di selezione di cultivar tipiche toscane (Frantoio, Moraiolo e Leccino), di tempi minimi tra raccolta e molitura e di controllo della temperatura di lavorazione. Un livello qualitativo alto ottenuto con costi di produzione molto alti, ma il vero extra vergine si fa solo così.

### NOTE TECNICHE

**Tipologia:** Olio Extra Vergine di Oliva

**Varietà olivi:** Frantoio, Moraiolo, Leccino

**Sistema di allevamento:** monocono – vaso

**Raccolta:** manuale tra la fine di Ottobre ed i primi di Novembre

**Frangitura:** a temperatura controllata

**Stoccaggio:** in fusti inox a temperatura di 16°C

**Acidità:** inferiore a 0,3%.

### NOTE ORGANOLETTICHE

Colore verde con riflessi dorati. Al naso risulta essere fruttato maturo, con note mandorlate, di gusto pieno e armonico leggermente piccante.

**Consumo consigliato:** entro 18 mesi dalla data di imbottigliamento.

**Formati disponibili:** 750 ml. - 5 lt.

*The Badia di Morrone extra-virgin olive oil is the fruit of a selection of typical Tuscan olive varieties (Frantoio, Moraiolo, and Leccino), of a minimum lapse of time between picking and milling, and of a careful control of temperatures during the working of the fruit. The very high quality level achieved is expensive, production costs are high, but a true extra-virgin olive oil can only be produced with these criteria.*

### TECHNICAL NOTES

**Category:** extra-virgin olive oil

**Olive varieties:** Frantoio, Moraiolo, Leccino

**Training systems:** trained to a vase or mono-cone shape

**Picking:** by hand in late October and early November

**Milling:** with temperature control

**Storage:** in stainless steel containers at a temperature of 61° Fahrenheit (16° centigrade)

**Acidity:** less than 0.3 grams per liter.

### TASTING NOTES

*Green in color with light golden highlights, aromas of ripe olive fruit with hints of almonds, full and balanced in flavor, slightly spicy and piquant*

**To consume:** within 18 months of the date of bottling.

**Available formats:** .75 liters – 5 liters.

S.A.F.T. snc – BADIA DI MORRONA

Via del Chianti, 6

56030 Terricciola - Pisa

Tel. +39 0587 658505 - Fax +39 0587 655127

[www.badiadimorrone.it](http://www.badiadimorrone.it)

[clienti@badiadimorrone.it](mailto:clienti@badiadimorrone.it)