

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

L'Olio è da sempre elemento di unione tra tradizione ed innovazione, tra natura ed eccellenza, tra autenticità e convivialità, e ad Il Borro tutto ciò non prescinde mai da un totale rispetto della Terra.

Diamo alla Terra solo ciò di cui ha realmente bisogno, per ottenere un prodotto sano, senza contaminazioni chimiche, di grande qualità e soprattutto buono.

Varietà: Frantoio, Leccino, Moraiolo, Fiorentino

Numero piante: 8000

Altitudine media: 300m / s.l.m.

Composizione terreno: Sabbioso, limoso

Sistema di allevamento: Vaso policonico

Resa media in olio: 12-14%

Metodo raccolta: Brucatura a mano

Tipo di estrazione: A freddo.

Frantoio interno all'azienda

Decantazione: Filtrazione su cotone

Note di degustazione:

Di colore verde intenso, corposo, si presenta all'analisi olfattiva con un'ottima carica aromatica, ricco di sentori floreali, fruttati e note vegetali di erba tagliata. Al palato conferma le note aromatiche percepite all'olfatto, in aggiunta a note aromatiche di salvia e basilico. In bocca è possibile percepire una lieve nota piccante e soprattutto una delicata nota amarognola che regala nerbo alla struttura generale dell'olio. Un olio bilanciato, complesso, dalla lunga persistenza in bocca.

Abbinamenti:

Ideale per la tipica fett'unta toscana, o per la zuppa di fagioli zolfini.

Formati disponibili: 50 cl / 10 cl

Olive oil has always combined tradition with innovation, nature with excellence, wholesomeness with conviviality, and at Il Borro, all this is achieved in perfect harmony with the Earth.

We give the Earth only what it really needs, to obtain a healthy olive oil that is free of chemical contamination, of top quality and, above all, tasty.

Varietals: Frantoio, Leccino, Moraiolo, Fiorentino

Number of trees: 8000

Average altitude: 300m above sea level

Soil composition: Sandy, silty

Pruning method: Polyconical vase

Average yield in olive oil: 12-14%

Harvesting method: Hand picking

Extraction method: Cold-pressed in the company's own mill

Decantation: Filtering on cardboard

Tasting notes:

A deep green in colour, full-bodied, it offers the nose a rich aromatic bouquet abounding in floral, fruity and herbal notes, like fresh-cut grass. The aromatic notes perceived by the nose are confirmed on the palate, with the addition of aromatic hints of sage and basil. In the mouth, we may perceive a slightly sharp note and, above all, a delicate bitter note that lends backbone to the oil's overall structure. A well-balanced, complex olive oil with a very persistent flavour.

Pairings:

Perfect on toasted Tuscan bread or Zolfini bean soup.

Available sizes: 50 cl / 10 cl

IL BORRO

Il Borro srl - Società agricola - Fraz Il Borro, 1 - 52024 - Loro Ciuffenna (Arezzo)
Tel e Fax +39 055.972921 - vino@ilborro.it - www.ilborrowines.com