

# OLIO PRIMO RACCOLTO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

## ORGANIC PRIMO RACCOLTO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Olio Primo Raccolto Extravergine di Oliva Biologico è il frutto di un costante lavoro, grande passione ed infinite attenzioni per perseguire l'eccellenza, nel pieno rispetto della Terra.

Il Primo Raccolto dà vita ad un olio diverso, unico, fuori dalle regole; il miglior blend possibile, che sprigiona Toscana e autenticità da tutti i suoi sentori, per assaporare l'emozione racchiusa in un frangente ed entrare nel gusto dell'unicità de Il Borro.

Un olio eccellente e prestigioso, la miglior selezione de Il Borro. Disponibile solo in quantitativi limitati.

**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:** 10-12%

**Metodo raccolta:** Brucatura a mano

**Tipo di estrazione:** A freddo.

Frantoio interno all'azienda

**Decantazione:** Filtrazione su cotone

### Note di degustazione:

Colore verde aureo, ricca carica aromatica e gusto intenso, questo il blend che meglio racchiude l'essenza de Il Borro.

Si presenta all'analisi olfattiva con un intenso bouquet floreale, dal fresco profumo di erbacee e con note di mandorla fresca.

Al palato conferma le note aromatiche percepite all'olfatto, lieve mandorla all'inizio, seguita da un amaro medio con note di carciofo. Lieve nota piccante, che dona struttura all'olio. Armonico, complesso e bilanciato.

### Abbinamenti:

Ideale per insalate di pomodori, bruschette e zuppe di cereali. Assolutamente da provare sul pesce arrostito.

**Formati disponibili:** 50 cl

**Produzione annua:** 900 bottiglie

Our Organic *Primo Raccolto* Extra Virgin Olive Oil is the fruit of hard work, great dedication and infinite care in pursuit of excellence, in harmony with the Earth.

The *Primo Raccolto* produces a truly unique and different olive oil that goes beyond the usual standards; the best possible blend, expressing the essence and wholesomeness of Tuscany, to allow you to enjoy a flash of the emotions and unique taste of Il Borro.

An excellent, prestigious olive oil, the best selection from Il Borro. Available in limited quantities only.

**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:** 10-12%

**Harvesting method:** Hand picking

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

**Decantation:** Filtering on cardboard

### Tasting notes:

Golden green colour, rich floral bouquet and intense flavour, the blend best expressing the essence of Il Borro.

To the nose, it reveals an intense floral bouquet, fresh grassy scent with hints of fresh almond.

The aromatic notes perceived by the nose are confirmed on the palate, starting with a slight hint of almond followed by a bitter middle note containing hints of artichoke.

A somewhat sharp note adds structure to the oil. Harmonious, complex and well-balanced.

### Pairings:

Perfect on tomato salad, bruschetta or grain soups.

Definitely worth trying on roast fish.

**Available sizes:** 50 cl

**Annual production:** 900 bottles

# 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