

# DIADEMA

## Olio Extravergine di Oliva Italiano Fattoria Villa L'Olmo – Impruneta-Toscana (lt.0,5)



La suggestiva produzione toscana di vino e olio di oliva di Villa L'Olmo – Impruneta, Toscana, attraversa secoli di storia, risalendo alla prima metà del XVIII° secolo..

Oggi le aree a uliveto occupano circa 23 ettari della proprietà. Sono coltivate le varietà moraiolo, frantoio, e pendolino. La potatura viene effettuata con cadenza biennale.

La raccolta delle olive viene effettuata in base allo stato di maturazione dalla fine del mese di Ottobre sino a metà Novembre, mediante brucatura a mano. Le olive raccolte, nello stesso giorno vengono messe in lavorazione e avviate alla frangitura nel frantoio di proprietà.

Nel frantoio di Fattoria Villa L'Olmo , le olive vengono lavate e defogliate prima di raggiungere le antiche macine in pietra che permettono una frangitura con laminazione a circa 12 giri al minuto, l'estrazione dell' olio avviene tramite spremitura con presse idrauliche e separatore centrifugo, il tutto senza alterare la temperatura del prodotto.

L'olio viene immagazzinato in serbatoi di acciaio inox a chiusura ermetica che vengono riposti nella sala stoccaggio asciutta e controllata climaticamente.

L'olio Extravergine di Oliva Italiano Fattoria Villa L'Olmo è frutto di un'attenta selezione della produzione aziendale fatta in base ai requisiti caratteristici dei migliori oli toscani.

Si presenta di colore verde intenso con delicate note giallo dorate e di buona consistenza. All'olfatto si pone in modo suadente con profumo di fruttato di olive al giusto grado di maturazione. Al palato giungono , in ingresso , sapori complessi di mandorla dolce e in finale cardo ed erba verde con note amare ben dosate e piacevole sensazione di piccante in estrema chiusura.

Si consiglia di conservare l'olio al riparo dalla luce e da fonti di calore.

L'olio è confezionato in una particolarissima ed elegante bottiglia, impreziosita da cristalli Swarovski.

