

OLIO TOSCANO IGP

Produttore / Producer

Fattoria Bini

Classificazione / Denomination

Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP / IGP Tuscan Extra-virgin Olive oil

Varietà e coltivazione / Varieties and cultivation

Le principali varietà di olivi presenti in Fattoria sono quelle tipicamente toscane (Frantoio, Moraiolo, Leccino e Pendolino). La coltivazione che porta alla produzione dell'olio Toscano IGP si basa sui principi dell'"Agriqualità" dettati dalla regione Toscana: tali principi garantiscono l'adozione di pratiche agronomiche rispettose dell'ambiente e della salute del consumatore.

The main varieties of the Farm are the typical Tuscan varieties (Frantoio, Moraiolo, Leccino e Pendolino). The cultivation to obtain the extra-virgin olive oil is based on the principles of the "Agriqualità", ruled by the "Regione Toscana". These principles guarantee the usage of sustainable and responsible practices for the environment.

Raccolta e frangitura / Harvesting and processing

Le olive che portano alla produzione del nostro olio Toscano IGP sono raccolte come da tradizione a mano. Le olive così ottenute vengono spremute al massimo entro 24 ore dalla raccolta al fine di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche e salutistiche dell'olio. La frangitura avviene infine con procedure che permettono di certificare il nostro extravergine come "estratto a freddo". Il nostro olio, dall'oliveto al frantoio fino all'imbottigliamento, viene prodotto come previsto dal Disciplinare di Produzione dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano ad Indicazione Geografica Protetta.

L'acidità media del nostro olio è dello 0,2% circa.

The olives used to produce our Tuscan Extra-virgin Olive oil are traditionally hand harvested. The pressing is done within 24 hours from the olives have been picked so as to keep all their organoleptic and healthy components. The crushing is done with the procedures that allow to certify our extra-virgin as "cold pressed". Our olive oil is produced by following the Tuscan IGP (Indicazione Geografica Protetta) rules.

Percentage point of acidity of our extra-virgin is approximately 0,2%

Note de gustative / Tasting notes

Olio dal gusto deciso, armonico e lievemente piccante. Ottimo per esaltare la qualità degli arrosti e molto buono anche a crudo su insalate, pinzimoni e carpacci o sulla gustosa e semplice bruschetta toscana.

Olive oil with an harmonic and slightly spicy taste. Great to exalt roasted meats and very good as it is on salads, oil dips and carpaccio, or on the tasty, simple tuscan bruschetta.

Formati / Bottles

L'olio extravergine Toscano IGP della Fattoria Bini viene venduto nelle confezioni di vetro (marasca verde da 250 e 750 ml) o nelle confezioni di latta (250 e 500 ml). Nel periodo natalizio sono previste su richiesta ulteriori tipologie di confezione.

The olive oil is sold in green glass bottles (250 or 750 ml bottles), or in tin cans (250 or 500 ml). We provide special packs on Christmas time.

