

OLIO MONOCULTIVAR FRANTOIO 100% ITALIANO

Produttore / Producer

Fattoria Bini

Classificazione / Denomination

Olio Extravergine di Oliva 100% Italiano / 100% Italian Extra-virgin Olive oil

Varietà e coltivazione / Varieties and cultivation

Il nostro monocultivar è prodotto con la varietà Frantoio, una fra le varietà più tipiche del nostro territorio, dal portamento pendulo, con frutti di forma ellittica, di grandezza media e leggermente asimmetrici.

La coltivazione che porta alla produzione del nostro monocultivar 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.

Our monocultivar is produced by using the Frantoio variety, one of the most typical in our territory, with elliptical fruits, of medium size and slightly asymmetrical.

The cultivation to obtain our monocultivar 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 and for the final consumer's health.

Raccolta e frangitura / Harvesting and processing

Le olive sono raccolte come da tradizione a mano, da fine Ottobre a tutto Novembre quando le olive della varietà Frantoio si presentano di colore verde o verde con sfumature violette (epoca dell'invaiaitura).

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”.

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

The olives are traditionally hand harvested, from the end of October to the whole November, when the Frantoio olive variety are green/green-purple.

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”.

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

Note de gustative / Tasting notes

All'olfatto ha odori di oliva acerba, in bocca sentori di mandorle e carciofo. Mediamente amaro, leggermente 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.

The aroma is that of premature olives, and the taste is reminiscent of almonds and artichokes. Moderately sour, slightly spicy. 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 Monocultivar Frantoio della Fattoria Bini viene venduto nella confezione di vetro o nella confezione di latta (confezioni da 250 ml).

Fattoria Bini's Monocultivar Frantoio is sold in the green glass bottles or in tin cans (250 ml).

