OLIO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "IL SOSSO"

IL SOSSO
Famiglia Ravaglioli

È un olio extravergine ricavato unicamente da olive prodotte nell'oliveto di proprietà, di limitata estensione e composto da piante di cultivar toscane: Frantoio, Leccino e Correggiolo.

La raccolta delle olive avviene completamente a mano e viene iniziata verso fine ottobre; la frangitura avviene entro 24 ore dalla raccolta con procedimento a freddo, mentre la decantazione avviene naturalmente in modo da preservare più a lungo le sue caratteristiche di sapore e profumo.

L'olio è caratterizzato da una bassissima acidità, un profumo intenso e fruttato ed un gusto lievemente piccante.