

Olio Extra Vergine di Oliva



Fattoria della Talosa s.a.r.l.

Sede Legale Cantina Storica: Via Talosa, 8 53045 Montepulciano (Siena) *Sede Operativa Uffici:* Via Pietrose, 15/A 53045 Montepulciano (Siena)
Ph. +39 0578 758277 - info@talosa.it - www.talosa.it - Partita I.V.A. 00136070521
Cap sociale Euro 1.248000,00 i.v. - C.C.I.A.A. SIENA 62239 - Reg. Imprese di Siena 00136070521 - Partita Iva e Cod. Fisc. 00136070521

Olio Extra Vergine di Oliva

DENOMINAZIONE:

Olio extra Vergine di Oliva

ZONA DI PRODUZIONE:

Loc. Pietrose Montepulciano

TIPO DI TERRENO:

Medio impasto di origine
pliocenica

COMPOSIZIONE:

Correggiolo, Moraiolo, Oriolo e
Leccino.

**SUPERFICIE DI
PRODUZIONE:**

6 ha

RESA DELLE OLIVE

14%

ALTITUDINE:

350/400 m slm

APPELLATION:

Olio extra Vergine di Oliva

PRODUCTION AREA:

Loc. Pietrose Montepulciano

TYPE OF SOIL:

Medium mixture of Pliocene
origin

TYPE OF OLIVE TREE:

Correggiolo, Moraiolo, Oriolo e
Leccino.

**SURFACE AREA OF
PRODUCTION:**

6 ha

YIELD OF OLIVES:

14%

ALTITUDE:

350/400 m slm

BEZEICHNUNG:

Olio extra Vergine di Oliva

PRODUKTIONSBEREICH:

Loc. Pietrose Montepulciano

ART DES BODENS:

Medium Mischung aus dem
Pliozän Ursprungs

ZUSAMMENSETZUNG:

Correggiolo, Moraiolo, Oriolo e
Leccino.

ANBAUFLÄCHE:

6 ha

AUSBEUTE:

14%

FLUGHÖHE:

350/400 m slm

Tipo di raccolta:

manuale alla fine di Ottobre.

Kind of harvest:

manually, end October.

Art der Ernte:

manuell, ende Oktober.

Metodo di molitura:

Olio Extra Vergine di Oliva
ottenuto dalla raccolta manuale di
olive lavorate entro 24/48 ore con
impianto continuo a freddo.

Decantazione naturale e
successivo filtraggio prima
dell'imbottigliamento.

Method of pressing:

Extra Virgin Olive Oil obtained by
handpicking. The olives are
processed within 24/48 hours with
cold continuous system.

Natural decanting and then
filtering before bottling

Verfahren zum Pressen:

Natives Olivenöl extra von
Handlese erhalten. Die oliven
werden innerhalb 24/48 stunden
mit kaltem kontinuierlichen
system verarbeitet.

Natürliche dekantieren und
anschließendes filtern vor der
abfüllung.