

VALE

*intensità  
e fragranza*



Le Spighe  
F A T T O R I A

"CHI NON ARDE NON INCENDIA"



## VALE

**Denominazione:**

Olio Extravergine di oliva

**Località degli oliveti:**

San Donato – Orbetello (Gr)

**Anno di raccolta:**

2015

**Sesto d'impianto:**

6mt x 6mt, varietà Leccino, Frantoio, Moraiolo, Pendolino e Maurino

**Potatura:**

Vaso policonico

**Periodo raccolta delle olive:**

I decade di Ottobre

**Stato di maturazione alla raccolta:**

30%

**Metodo di raccolta:**

tradizionale a mano

**Metodo di molitura:**

Frantoio aziendale "Olio mio"

**Acidità media:**

0,1-0,2% circa

**Colore:**

Verde dorato

**Profumo:**

Fruttato

**Sapore:**

Fruttato, con spiccate note di pomodoro

**Tipo di confezioni disponibili:**

0,50 lt.

**Conservazione:**

con gas inerte (Azoto)

*Dal latino valere,  
"valére",  
equivalente di essere in salute,  
forte e sano.*