



Biologico  
Organic

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



### **ALTITUDINE**

280-400 metri di altitudine

### **VARIETA' OLIVI**

Frantoio, Moraiolo e Leccino

### **PERIODO DI RACCOLTA**

Novembre

### **SISTEMA DI RACCOLTA**

Tradizionale raccolta a mano

### **FRANGITURA**

Con macine di pietra e presse

### **ESTRAZIONE**

A freddo

### **CONSUMO CONSIGLIATO**

Entro 18 mesi dalla data di imbottigliamento

### **IMBOTTIGLIAMENTO**

Effettuato in azienda con linea propria

### **ALTITUDE**

*Between 280 and 400 mt above sea level*

### **VARIETY**

*Frantoio, Moraiolo and Leccino*

### **HARVEST**

*November*

### **PICKING METHOD**

*By hand*

### **PRESSING**

*With millstones and press*

### **EXTRACTION**

*At cold temperature*

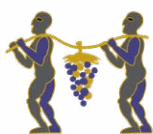
### **RECOMMENDED**

### **CONSUMPTION**

*Within 18 months after bottling*

### **BOTTLING**

*Estate made, with our own line*



### **Tenuta Agricola Il Molino di Grace**

Località Il Volano  
50022 Panzano in Chianti,  
(FI) Italy

### **CONTACT**

Tel (+39) 055.856.1010  
Fax (+39) 055.856.1942  
info@ilmolinodigrace.it



[www.ilmolinodigrace.it](http://www.ilmolinodigrace.it)