



Scorci d'Autunno è il nostro blend a prevalenza di Leccino. L'oliva Leccino è una varietà molto diffusa in Toscana, soprattutto per la sua ottima resistenza al freddo e per l'alta qualità delle sue olive, utilizzate sia per la produzione di Extravergine, sia per la conservazione e il consumo in salamoia. La sua duttilità ci ha spinto a creare un olio in cui vengono esaltate e sostenute, grazie al mix con Moraiolo e Frantoio, tutte le caratteristiche di questa antica varietà.

SCORCI D'AUTUNNO

BLEND OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

VARIETA' DI OLIVE	Leccino (50%), Frantoio (25%), Moraiolo (25%)
ZONA DI PRODUZIONE	Colline Pisane - Santa Luce, PISA
COORDINATE GEOGRAFICHE	N 43°27'42.49", E 10°33'32.94"
ALTEZZA SLM	160 mt
ETÀ	Alberi secolari
FORMA DI ALLEVAMENTO	Vaso Policonico
PERIODO DI RACCOLTA	Da inizio Ottobre
METODO DI RACCOLTA	A mano con agevolatori
METODO DI CONSERVAZIONE	In cassette forate
GESTIONE SUOLO	Inerbimento naturale
TEMPI RACCOLTA E LAVORAZIONE	Max 12 ore dalla raccolta
MOLITURA	Frangitori a coltelli
ESTRAZIONE	Centrifuga
FILTRAZIONE	A cartoni segue il ciclo di molitura
IMBOTTIGLIAMENTO	In azienda

CARETTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Scorci d'Autunno è un olio dal colore che va dal verde paglierino al giallo oro. Al naso presenta un fruttato leggero e delicato, con sentori di oliva, mandorla e cardo. Al gusto conferma la sua eleganza, facendo affiorare un retrogusto di mandorla e carciofo. L'amaro è netto ma non ingombrante e lascia, sul finale, la ribalta a un piacevole piccante pepato.

ABBINAMENTI

Scorci d'Autunno è un olio particolarmente indicato su carni bianche e pinzimoni. Indicato anche per la preparazione di dolci proprio per il suo carattere equilibrato e delicato. Il suo gusto lo rende particolarmente gradito ai bebè e ai bambini.

PACKAGE WEIGHT	PACKING	PALLET 120x100x135	LAYERS
250 ml	0,5 kg	6 pz (Conf. 30x20x40)	48 Conf. (195 kg - 429 lb) 3x16 Conf.
500 ml	0,98 kg	6 pz (Conf. 30x20x40)	48 Conf. (320 kg - 705 lb) 3x16 Conf.



PODERE SAN[®]
BARTOLOMEO



Scorci d'Autunno is our blend with a prevalence of Leccino. Leccino is an old cultivar widespread in Tuscany, especially for its resistance against cold temperatures and the delicate taste of its black olives, which contain a lot of polyphenols. For those reasons we created a blend to intensify and highlight all the characteristics of this ancient cultivar thanks to the strong notes of Moraiolo and Frantoio.

SCORCI D'AUTUNNO

BLEND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

VARIETY OF OLIVE	Leccino (50%), Frantoio (25%), Moraiolo (25%)
PRODUCTION ZONE	Tuscany - Santa Luce, PISA
GEOGRAPHIC COORDINATES	N 43°27'42.49", E 10°33'32.94"
HEIGHT	160 mt above sea level
AGE OF GROVES	centuries-old trees and new olive groves
FORM OF CULTIVATION	polyconic Vase
HARVEST TIME	approximately in the first of October
HARVEST SYSTEM	manual with facilitators
OLIVE CONSERVATION	in boxes with air circulation
SOIL MANAGEMENT	natural grass
FROM HARVEST TO PRODUCTION	maximum 12 hours
TYPE OF MILLING	mechanical knife crusher
EXTRACTION SYSTEM	press extractor
FILTRATION	filtered by paper
BOTTLING	In the company

SENSORY CHARACTERISTICS

Scorci d'Autunno is a yellow-gold extra virgin olive oil, the fragrance is delicate and releases flavours of green olive, almond and thistle. It is elegant to the taste, offering an aftertaste of ripe almond and artichoke. The bitter is pleasant and persistent until the end when the flavour scene is dominated by an intense spicy taste.

PAIRINGS

It matches perfectly with white meats, fish and mixed herb salads. It is suitable to prepare sweet recipes because of its smooth and delicate flavour. Its taste makes it particularly pleasing to children.

PACKAGE WEIGHT	PACKING	PALLET 120x100x135	LAYERS
250 ml	0,5 kg	6 pz (Conf. 30x20x40)	48 Conf. (195 kg - 429 lb) 3x16 Conf.
500 ml	0,98 kg	6 pz (Conf. 30x20x40)	48 Conf. (320 kg - 705 lb) 3x16 Conf.