



CONTE
ROBERT PITTI
dal 1463



PITTI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA TOSCANO **I.G.P.**

Nella Tenuta Torre a Cenaia, antica proprietà dei Pitti, si produce questo Olio Extra Vergine d'Oliva Toscano IGP, derivante da un'accurata selezione delle olive, rigorosamente raccolte a mano, nelle proprie terre e nel territorio circostante.

La frangitura in continuo, effettuata poche ore dopo la brucatura, garantisce l'integrità delle caratteristiche organolettiche, l'intensità dei profumi e il gusto ricco ed avvolgente.

CULTIVAR	Frantoio e Leccino 65%, Moraiolo 25%, Pendolino 10%
ZONA PROVENIENZA OLIVE	Colline Pisane, altitudine massima 350 m. slm
METODO DI RACCOLTA	Le olive vengono colte a mano, selezionate, al punto giusto di maturazione e vengono frante dopo poche ore dalla raccolta
FRANGITURA	Frangitura a freddo con impianto Alfa laval 18X a ciclo continuo
CONSERVAZIONE	Le caratteristiche organolettiche vengono conservate inalterate, grazie al moderno impianto di stoccaggio che conserva l'olio a temperatura controllata, al riparo da fonti luminose
ASPETTO	Olio non filtrato
COLORE	Verde quando appena franto, tende al giallo quando maturo
ACIDITÀ	Acido oleico <0,5 (metodo Reg. CEE 2568/91)
NUMERO PEROSSIDI	meq di O ₂ attivo/kg <10 (metodo Reg. CEE 2568/91)
NOTE ORGANOLETTICHE	L'olio Pitti si presenta con un elegante colore verde intenso che tende al giallo oro con la maturazione, si caratterizza per il gusto fruttato con note che richiamano la mandorla dolce. Il profumo conserva aromi di vegetali crudi, quali carciofo e finocchio. Particolarmente adatto per verdure crude e cotte, per zuppe e primi piatti. Ottimo anche sul pesce e carne grigliata.
FORMATI	375 ml, 750 ml



TORRE A CENAIA
ANTICA TENUTA PITTI

Tenuta Agricola Torre a Cenaia - via delle Colline, 55 - Cenaia, Crespina Lorenzana (PI)
Tel. +39 050.643739 Fax +39 050.644077
info@torreacenaia.it - www.torreacenaia.it - www.pittiwine.it

