



# Poggio alla Sala



**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**  
**DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA**  
**TERRE DI SIENA**

**ZONA DI PRODUZIONE:**

Comune di Montepulciano: Località Argiano.

ALTITUDINE: 300 - 350 mt.

OLIVAGGIO: Leccino, Correggiolo, Moraiolo, Frantoio.

RACCOLTA: Brucatura a mano.

SPREMITURA: A freddo con ciclo continuo.

**ASPETTO:**

Leggermente velato o brillante da decantazione naturale.

COLORE: Verde intenso.

**PROFUMO:**

Netto di oliva, fresco, ricco di vegetali crudi.

**SAPORE:**

Fruttato intenso, fragrante, leggermente amaro e piccante con lunga persistenza aromatica.

DENSITA': Fluidità media.

**IMPIEGO IDEALE:**

A crudo su ogni tipo di piatto, ideale su verdure cotte e crude e sulla classica bruschetta.

CONFEZIONI: Bottiglia da 0,250 e da 0,750 l.

PRODUZIONE MEDIA: 2000 litri.

**CONSERVAZIONE:**

Al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.

Temperatura ideale 14° - 16°C.

*PRODUCTION AREA: Montepulciano – Argiano.*

*ALTITUDE: 300 – 350 m.*

*OLIVE VARIETIES:*

*Leccino, Correggiolo, Moraiolo, Frantoio.*

*HARVESTING METHOD: Hand stripping.*

*EXTRACTION METHOD:*

*Continuous cycle, cold pressing.*

*APPEARANCE:*

*Slightly cloudy, clearing through natural sedimentation.*

*COLOUR: Deep green.*

*FRAGRANCE:*

*Distinct, fresh olive scent, with hints of raw vegetable.*

*FLAVOUR:*

*Intensely fruity and fragrant, slightly bitter and peppery, with a long, aromatic finish.*

*CONSISTENCY: Medium fluidity.*

*IDEAL USE:*

*Raw on any type of dish. Ideal for use on raw or cooked vegetables, and on the classic bruschetta.*

*PACKAGING:*

*In bottles of either 0,250 l or 0,750 l.*

*AVERAGE PRODUCTION: 2,000 litres.*

*STORAGE:*

*Store away from light and direct heat.*

*Ideal storage temperature: 14 – 16 C.*