



Le olive raccolte a mano da Luisa e Jody fanno di quest'olio un perfetto esempio di odori, colori e sapori della tradizione della maremma toscana.



back

front

Extra Virgin Olive Oil

Variety: Frantoio, Leccino, Moraiolo

Elevation: 400 meters above sea level

Harvest: Picked by the hands of Jody and Luisa between the months of November and December.

Taste Characteristics: An intense mixture of fruits and foliage which offers an aromatic complexity of the Tuscan landscape. Decisively smooth and peppery, elegant, well-structured, with a subtle finish of spicy grasses.

Keep away from heat and light. Ideal preservation temperature: 54-59 degrees Fahrenheit.

www.dancingewe.com

Olio Extravergine di Oliva

Cultivar: Frantoio, Leccino, Moraiolo

Altitudine Oliveto: circa 400 m.s.l.d.m.

Raccolta: Raccolta a mano da Luisa e Jody, nei mesi di novembre e dicembre.

Caratteristiche sensoriali: Profumo netto di olive, con note vegetali che caratterizza l'aromatica complessita' del paesaggio toscano. Delicato e piccante, equilibrato, elegante e ben strutturato con persistente note erbacee speziate.

www.dancingewe.com

Background color is to show cardstock only