



Da noi sembra che l'olivo abbia sfidato la natura e che la natura abbia sfidato l'olivo. Questa competizione aspra e leale ha consentito alle nostre 4000 piante di prosperare e produrre un olio con una caratteristica unica: non è unto. Non sappiamo come siamo riusciti ad ottenere questo risultato; quando la nostra generazione ha preso a gestire l'azienda gli olivi erano già lì, sereni e maestosi. Il loro genio, in congiunzione con la natura, ci ha fatto questo dono che conserviamo con cura ed orgoglio.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Cultivar: Frantoio o Correggiolo 70%, Moraiolo 20%, Lec-cino 10%

Tipo di allevamento: vaso cespugliato e policonico

Altitudine: 400-450 m.s.l.m.

Tipologia del terreno: prevalenza di alberese e galestro

Numero piante di olivo: 4000 piante

Raccolta: brucatura manuale in cassette, tra la fine di Ot-tobre e gli inizi di Dicembre. Tempo massimo tra la raccolta e la frangitura 18 ore.

Lavorazione: l'olio non subisce filtrazioni e viene stivato in piccoli contenitori di acciaio inox dove avviene una se-dimentazione spontanea e naturale delle parti solide in so-spensione.

Formati: 1 litro, 750 ml, 500ml, 250ml

Colore: verde con riflessi tendenti al giallo

Descrizione: olio dalle sensazioni olfattive piacevolmente equilibrate ed eleganti, molto fruttato con dei leggeri tratti vegetali di complemento.

E' un olio dolce che è caratterizzato da una piacevole e legge-rissima punta piccante. In bocca percepirete la sua struttura contraddistinta da una gentile levità.

Abbinamenti gastronomici: verdura, pinzimonio, legumi, misticanza, panzanella, carne lessa o alla brace, umidi di sel-vaggina, pesce ai ferri o bollito. Provate a farci la maionese in casa!

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Around here it seems that the olive tree has defied Nature and that Nature has returned the challenge. This harsh yet loyal competition has our 4.000 olive trees prospering and producing an olive oil with a unique characteristic: it isn't greasy. We don't know how we've achieved this: when our generation took over the farms, the olive trees were already there, majestic in their serenity. Their nature and Nature have created on our behalf this gift which we preserve with care and pride.

Olive varieties: Frantoio or Correggiolo 70%, Moraiolo 20%, Leccino 10%

Training system: vase-shaped

Altitude: 400-450 m.s.l.m.

Soil Type: for the most part alberese and galestro

Number of estate trees: 4000

Harvest and production methods: hand-picked into shallow plastic baskets between the end of October and the beginning of December. Olives taken to press within 18 hours of picking.

The oil, unfiltered, is stored in stainless steel vats where the solid matter in suspension undergoes a natural sedimentation.

Formats: 1 litre, 750 ml, 500ml, 250 ml

Colour: green with yellow highlights

Sensory profile: elegant and pleasantly balanced bouquet, very fruity with light complementary hints of vegetable. A sweet oil characterized by a very light piquant thrust.

It is gentle and light on the palate.

Uses: on both raw and cooked vegetables, as a dip for crudités and tasty bread squares, on legumes, on any kind of salad (green, mixed, pasta, rice, traditional Tuscan bread "panzanella", etc), on boiled or broiled meat or fish, on braised game. It helps bring alive most dishes. Try using it in home-made mayonnaise!



Fattoria I Colli, 2
53035 Monteriggioni
Poggiolo - SIENA - ITALIA

Tel. 0039 0577 309309 - Fax 0039 0577 309210
bindisergardi@bindisergardi.it
www.bindisergardi.it