



ARCHIBUSACCI

FRANTOIANI IN CANINO DAL 1888

**OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA D.O.P CANINO  
GRAN CRU**

Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Canino ottenuto dalla semplice spremitura di olive varietà Canino con aggiunta di minime quantità di Leccino, Pendolino, Maurino e Frantoio provenienti da oliveti certificati alla produzione dell'olio D.O.P. Canino, nell'Alta Toscana.

Olive frante entro 12 ore dalla raccolta.

Abbinamenti: ideale per bruschette, zuppe, fagioli bolliti e carni rosse alla griglia.

**Classificazione:** Olio extravergine di oliva ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici in Italia da olive coltivate in Italia

**Denominazione:** E.V.O. D.O.P. Canino

**Cultivar:** Canino, Leccino, Pendolino, Maurino e Frantoio

**Zona di produzione:** Canino

**Altitudine media:** 240 m s.l.m.

**Periodo di raccolta:** Dal 1 Ottobre al 31 Dicembre (come da disciplinare)

**Metodo di raccolta:** manuale e meccanica

**Metodo di estrazione:** estrazione a freddo con sistema centrifugo

**Conservazione:** in silos di acciaio inox sotto azoto a temperatura controllata

**Colore:** verde con riflessi dorati

**Odore:** di fruttato intenso che ricorda il frutto sano, fresco, raccolto al punto ottimale di maturazione.

**Sapore:** deciso con retrogusto piccante

**Categoria:** Fruttato medio