



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

L'oliveto del Castello della Paneretta si estende per circa 25 ettari.

Le olive delle varietà Moraiolo, Leccino e Frantoio sono raccolte sulla pianta nei mesi di ottobre e novembre e, dopo essere state scelte con cura, vengono portate al frantoio dove sono macinate a freddo per conferire al prodotto la bassa acidità e la ricchezza di profumi tipici dell'olio toscano. L'olio di Castello della Paneretta ha un colore verde intenso e brillante, presenta un gusto lievemente piccante.

Le sue qualità si esaltano se utilizzato a crudo.