



# - Palazzo -

## Olio Extra Vergine di Oliva

Proveniente dagli uliveti della nostra tenuta, situati sulla parte più alta e dominate della proprietà, dove sono coltivate le varietà toscane più tradizionali: Frantoio, Leccino e Moraiolo. Ad inizio Novembre, le olive vengono raccolte a mano e spremute a freddo entro le 48 ore, per garantire la massima freschezza e qualità. Il processo di spremitura a freddo è il metodo più naturale e tradizionale, che garantisce un olio puro e gustoso, assicurando che tutti i grassi monoinsaturi, antiossidanti e vitamine, rimangano intatti.

Coming from the olive trees of our estate, located on the highest part of the property and dominated, are grown the most more traditional Tuscan varieties: "Frantoio", "Moraiolo" and "Leccino".

At the beginning of November, the olives are picked by hand and cold pressed within 48 hours, to provide for maximum freshness and quality. The cold press process is the most more natural and traditional method, that guarantees the purest and tastiest oil, ensuring that all monounsaturated fats, antioxidants and vitamins remain intact. In this traditional method, the olives are crushed and pressed without any use of chemicals, maintaining the temperature at about 28 °.





## Olio Extra Vergine di Oliva



Con questo metodo tradizionale, le olive vengono macinate e pressate senza l'uso di prodotti chimici. La temperatura è mantenuta a circa 28°.

Il nostro Olio Extra Vergine d'Oliva è ricco e leggero. Ha un profumo delicato ma intenso, un tasso di acidità estremamente basso e saprà valorizzare ogni tipo di cucina, dai piatti tradizionali a quelli più raffinati.

È ottimo servito sulla bruschetta o ancora più semplicemente con una fetta di buon pane fresco.

Un condimento ideale per insalate, zuppe, carni e pesce. Per meglio preservare la qualità dell'olio d'oliva, si consiglia di riporlo in un luogo fresco e buio, lontano da fonti di calore.

Our Extra Virgin Olive Oil is rich and light. It has a delicate but intense, with a extremely low acidity rate, and will truly enhance any type of cuisine, from the most rustic to the most refined. It is excellent drizzled atop bruschetta or even more simply with a slice of good fresh bread.

A perfect dressing for salads, soups, meat and fish. To best preserve the quality of the olive oil, we recommend to store in a cool, dark place, away from any sources of heat.



**Azienda Agricola Palazzo di Loia Cosimo**

Loc. Palazzo, 144 · 53024 Montalcino · Siena  
Tel. e fax +39 0577 848479 · [www.aziendapalazzo.it](http://www.aziendapalazzo.it)

- Palazzo -