



*Podere Laja*

**Olio  
extra vergine  
di oliva**



PRODOTTO E IMBOTTAGLIATO DA  
PODERE LAJA  
SOCIETA' AGRICOLA SRL  
LOC. LAJA - RADDA IN CHIANTI - SIENA

CON OLIVE PRODOTTE ESCLUSIVAMENTE IN AZIENDA  
FRANGITURA C/O AZ. OLEARIA DEL CHIANTI IN PANZANO

**100% ITALIANO**



## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

L'olio viene prodotto con olive provenienti esclusivamente dal podere.

Le olive vengono raccolte a mano e selezionate tra novembre e dicembre quando non ancora del tutto mature. Sono avviate alla frangitura entro le 24 ore.

La spremitura a freddo risalta l'aroma fruttato, piccante ed il sapore caratteristico dell'olio toscano.

L'Olio Extra Vergine di Oliva ottenuto viene imbottigliato senza filtraggio e può produrre per effetto naturale un leggero sedimento.

Intenso da giovane, con tendenza ad assumere tonalità dorate nel tempo. Fruttato, vegetale, con evidenti richiami ai profumi di carciofo; con il tempo la piccantezza iniziale evolve in un gusto più morbido ma deciso intenso e persistente.

**Oliveti:** Circa 1.000 piante distribuite principalmente intorno alla casa padronale ad un'altezza di circa 450 metri sul livello del mare.

**Varietà:** La varietà più rappresentativa è il **Frantoio**: di colore dal verde intenso al giallo, molto profumato in bocca spicca il piccante e il fruttato perchè ricco in polifenoli.

A queste si affiancano piante di **Moraiolo** che producono un olio molto piccante con sentori lievemente di carciofo e di **Leccino** che danno un olio con colorazione più tenue, delicato con sentori di erbaceo.