PODERE
L'ASSUNTA

La Dote di Tegrimo Olio Extra Vergine di oliva

L'Olivo pianta simbolica per eccellenza della nostra cultura trova nel *terroir* del Podere L'Assunta un luogo armonioso dove esprimere tutte le sue caratteristiche. Gli oliveti si trovano in una zona particolarmente vocata alla olivicoltura sia per clima sia per caratteristiche pedologiche dei terreni ad una distanza di pochi chilometri dal Castello di Monteriggioni.
La qualità, garantita da sapienti pratiche agronomiche e da una conduzione B*iologica,* da origine alla Dote di Tegrimo Olio Extravergine di Oliva.

- **Varietà:** Moraiolo 75%, Leccino 15 %, Frantoio 10%
- **Zona di produzione:** Monteriggioni – Siena
- **Oliveti:** terreni collinari 350/390 m s.l.m., di natura calcarea con grande presenza di scheletro
- **Forma di allevamento:** vaso
- **Raccolta:** le olive vengono raccolte manualmente ad inizio Novembre e portate al frantoio il giorno stesso
- **Frangitura:** ciclo continuo a freddo
- **Colore:** verde smeraldo brillante intenso
- **Profumo:** bouquet aromatico complesso, con sentori di cardo, mandorla e piacevoli note erbacee
- **Gusto:** potente e armonico, dotato di ottima struttura e persistenza, con note finali piccanti e amarognole
- **Densità:** corposo, filtrato