



L'olivo, segno di rigenerazione e pace, disegna queste colline insieme ai vigneti. Qui Frantoio, Moraiolo, Leccino e Correggiolo si uniscono per creare un paesaggio unico come il sapore dell'olio che si estrae dai loro frutti.

Le olive sono raccolte a mano da Ottobre a Novembre e lavorate con perizia tutta artigianale dal frantoiano che armonizza due diverse selezioni di olio.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

denominazione di origine protetta

Ricco di note vegetali, fresco, intenso e robusto, piccante con un po' di amaro sul finale.

FATTORIA DI CINCIANO S.R.L. SOC. AGR. LOC. CINCIANO, 2 - 53036 POGGIBONSI (SI) - ITALY
TEL. +39 0577 936588 FAX +39 0577 989198 INFO@CINCIANO.IT WWW.CINCIANO.IT

