



SuveraiaWines



## Olio extravergine - Suveraia

### Monteregio di Massa Marittima

Le caratteristiche pedoclimatiche del monteregio di massa marittima si riflettono favorevolmente anche sul prodotto olio, derivante dalla lavorazione di olive, selezionate, provenienti da un uliveto che si estende rigoglioso sulle colline intorno alla proprietà.

Il clima mite che contraddistingue questi luoghi ne ha favorito la coltivazione e la raccolta, che avviene seguendo il metodo tradizionale di brucatura a mano.

L'olio extravergine di oliva ottenuto da varietà Moraiolo, Leccino e Frantoio incarna le caratteristiche di perfetta armonia, di gusto e di profumo, tipico della maremma toscana. Il colore che contraddistingue il prodotto finito è giallo-verde velato, leggermente opaco di sapore vivace e risulta gradevolmente aggressivo con un marcato profumo di olive