

TRINGALI-CASANUOVA

Castagneto Carducci

OLIO
Extra Vergine d'Oliva
Tringali-Casanuova



Nome dell'olio: Oil name:	Olio extra vergine di oliva Tringali-Casanuova Extra virgin olive oil Tringali - Casanuova
Varietà delle olive: Olives blend:	Frantoio, Moraiolo, Leccino e altre varietà locali. Frantoio, Moraiolo, Leccino and other local varieties.
Zona di produzione: Production area:	Castagneto Carducci Castagneto Carducci
Clima:	Microclima mediterraneo, caratterizzato dalla vicinanza del mare e della protezione a est delle colline dei Monti Metalliferi, da inverni miti, estati calde, asciutte e ventilate dalle brezze marine.
Climate:	Mediterranean microclimate, characterized by the proximity of the sea and shielded by the metal-bearing hills. Mild winters, hot and dry summers, ventilated by the sea breeze.
Terreno: Ground:	terreni sciolti, profondi, ghiaiosi e ben drenati. loose, deep, gravelly and well-drained soil.
Oliveti:	gli oliveti aziendali giacciono ai piedi di Castagneto Carducci, si estendono per 6 ettari dove sono allevate a vaso 1300 piante in coltura specializzata.
Olive groves:	the olive groves are situated at foothill of Castagneto Carducci, extended for 6 hectares where 1300 plants in specialized cultivation are grown in pots.
Produzione annua: Annual production:	45 ettolitri (in media). 45 hectolitres (on average).
Formati: Formats:	lattina 5 litri, bottiglia 750 ml, bottiglia 500 ml. 5 litres tin, 750 ml bottle, 500 ml bottle.
Raccolta:	la raccolta viene effettuata a mano tra il 20 Ottobre e il 20 Novembre direttamente dalla pianta per brucatura.
Harvest:	the hand harvest takes place between the 20th of October and the 20th of November, directly from the plant by stripping.
Frangitura:	il raccolto della giornata viene trasferito al frantoio, molito la sera stessa ed estratto a freddo. L'intero processo è documentato per garantire la tracciabilità del prodotto.
Oil mill:	the harvest of the day is transferred to the mill, milled on the same evening and cold extracted. The whole process is controlled to ensure the product's traceability.
Conservazione:	l'olio é filtrato e imbottigliato presso il centro aziendale. Conservare le lattine e le bottiglie ben chiuse in un locale fresco, asciutto e non direttamente esposto alla luce solare. L'olio così conservato è ottimo per almeno 18 mesi dal confezionamento.
Storage:	the oil is filtered and bottled directly at the farm estate. Preserve the tins and the bottles closed, in a cool dry space not exposed to direct sunlight. The oil so preserved is good for at least 18 months after packaging.