



L'olio extravergine di oliva La Gerla è ottenuto grazie alla spremitura rigorosamente a freddo delle olive raccolte a mano sulle piante situate nelle due zone di produzione Canalicchio e Castelnuovo dell'Abate ad un' altitudine di circa 300 mt s.l.m..



Varietà

Le varietà da cui provengono le olive sono quelle tipiche toscane e cioè Frantoio o Correggiolo, Leccino, Moraiolo e Olivastro.

Caratteristiche

Caratteristica principale è la bassissima acidità (inferiore a 0,5%) e il colore verde intenso; la spremitura a freddo consente di mantenere inalterate tutte le caratteristiche organolettiche del prodotto che rivela una vasta gamma aromatica al momento del consumo con profumi fruttati e fragranti. Per tale motivo l'olio extravergine di oliva La Gerla è particolarmente indicato per essere consumato crudo.