

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CHIANTI CLASSICO

L'olio extravergine di oliva della **Fattoria di Poggio Borgoni** nasce dalla attenta frangitura delle olive di nostra produzione.

Lavoriamo i nostri oliveti con cura e amore e ne raccogliamo i frutti a partire da fine ottobre. Quotidianamente portiamo le olive al frantoio in modo da preservarne l'eccellente qualità.

Una sapiente e rigorosa verifica sensoriale viene effettuata su ogni partita prodotta per raccogliere e separare le linee di prodotto in funzione del gusto e dei profumi caratteristici dell'annata.

Lavoriamo con passione un prodotto tipico del nostro stupendo territorio per estrarre dalle olive, un olio del quale tutti noi della **Fattoria Poggio Borgoni** siamo orgogliosi.



BUONO
COME
IL PANE

Az. Agr. Il Pino s.a.s
di Rovida Stefano S. e C.
Via Poggio Borgoni, 83
Mercatale
FIRENZE

www.poggioborgoni.it

Fattoria
Poggio Borgoni

OLIO
EXTRAVERGINE DI OLIVA
CHIANTI CLASSICO

L'ECCELLENZA
A TAVOLA

www.poggioborgoni.it

FATTORIA POGGIO BORGONI L'ECCELLENZA A TAVOLA



Fattoria Poggio Borgoni
Olio Extravergine di oliva

Un olio extravergine di qualità frutto delle olive esclusivamente **dei nostri oliveti**. Lavorato a freddo e filtrato al momento della frangitura per preservarne il gusto e profumi nel tempo.



Fattoria Poggio Borgoni
Olio DOP Chianti Classico

Un olio dal **colore verde smeraldo** con riflessi dorati con profumi fruttati, note erbacee, molto saporito, con una piccantezza sempre decisa ma mai eccessiva.



Selectum
Olio Extravergine di oliva

Questo olio extravergine nasce dalla selezione delle migliori frangiture della nostra produzione di olive e da una rigorosa verifica sensoriale che viene sapientemente effettuata per raccogliere in questo prodotto **l'eccellenza del gusto** ed i profumi caratteristici dell'annata.