



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 degli olivi 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 dell'olio esaltandone gli aromi spiccatamente fruttati e vegetali. Per tale motivo l'olio extravergine di oliva La Gerla è particolarmente indicato per essere consumato a crudo