



OLIO SERPAIA
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA TOSCANO IGP

Varietà Frantoio, Leccino, Moraiolo.

Zona di produzione Da olivi secolari che crescono sulle dolci colline di Fonteblanda, vicino a Grosseto nella Maremma Toscana viene ricavato questo particolare olio della Tenuta Serpaia di Endrizzi.

Produzione Mediante frangitura a freddo, così da preservare inalterate le proprietà organolettiche del prodotto.

Caratteristiche Saporito e gradevolmente piccante. Brillante, con riflessi verdi e dorati, ha profumi molto raffinati che ricordano il carciofo e l'erba appena tagliata.

Origine del nome Liquidati dagli abitanti del posto come "serpaie", duri e secchi nidi di serpente, i terreni hanno invece rivelato caratteristiche e proprietà importanti. Le sue serpi hanno dato il nome alla tenuta.

