



I BALZINI

## I BALZINI Olio Extravergine



La fattoria possiede una splendida se pur piccola oliveta che si apre proprio sotto la casa. Le cultivar presenti sono quelle classiche della tradizione toscana: Frantoio, Moraiolo, Coreggiolo e Leccino. Le olive vengono raccolte rigorosamente a mano, e subito portate in un frantoio del territorio per essere lavorate a freddo.

La cura degli alberi, la selezione dei frutti e l'immediata frangitura danno vita a un grande extra vergine dal fruttato intenso, ricco di note vegetali tra le quali spiccano il cardo e il carciofo. La particolare concentrazione di polifenoli, di vitamine e di altre sostanze utili alla salute umana rende l'extra vergine de I Balzini un vero e proprio "succo di vita", capace di combattere l'invecchiamento delle cellule grazie all'azione antiossidante dei suoi componenti. Grazie al suo apporto vitaminico è particolarmente consigliato anche per l'alimentazione dei bambini.