

**Nome completo del vino** ***OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA***

<b>Zona di produzione</b>	Questo Olio è prodotto dalle olive provenienti dagli uliveti di proprietà dell'azienda, posti in località Sant'Albino, nel comune di Montepulciano, le cui piante hanno un'età compresa tra i 35 e i 60 anni.
<b>Tipologia dei terreni</b>	Gli uliveti si trovano su terreni d'origine Pliocenica (argilla), ad un'altitudine compresa tra i 250 e 350 metri s.l.m., con un'esposizione a Sud.
<b>Olive impiegate</b>	Leccino 35%, Moraiolo 35%, Correggiolo 30%.
<b>Sistema di allevamento</b>	A vaso e monocono.
<b>Tecniche di produzione</b>	Raccolta parzialmente manuale (bacchiatura) e meccanizzata (scrollaura). Le olive raccolte vengono immediatamente portate al frantoio Consortile di Montepulciano, dove vengono frante a freddo, per ottenere un olio di elevatissima qualità. Dopo un periodo di decantazione, il nuovo olio viene filtrato ed imbottigliato, così da essere messo in commercio in tempi brevi.
<b>Quantità prodotta</b>	4.000/5.000 bottiglie circa
<b>L'azienda</b>	Di proprietà della Famiglia CONTUCCI dal XI secolo, l'azienda agricola si estende su una superficie di 170 Ha, di cui 22,5 vitati, occupati 7 da oliveto e 141 da seminativi e bosco. Aspetti agronomici ed enologici curati direttamente dai proprietari.