



TOPPINI
-AZIENDA AGRICOLA-

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
ESTRATTO A FREDDO

100% ITALIANO

CASTELMUZIO - TREQUANDA - SIENA



L'Azienda Agricola TOPPINI, azienda storica nel territorio di Castelmuzio - Trequanda (SI), è dedicata alla produzione di Olio Extra Vergine di Oliva da diverse generazioni. La posizione dei suoi oliveti, la varietà di piante e l'attenta potatura permettono di ottenere un'ottima qualità di Olio Extra Vergine. Per la famiglia TOPPINI produrre olio è una tradizione ma, soprattutto, una missione.

Tipologia: Olio Extra Vergine di Oliva

Terreno: medio impasto

Altitudine dell'oliveto: 400/450 m s.l.m.

Ulivi presenti in azienda: 2000

Età delle piante: dai 15 ai 200 anni

Varietà: Frantoio 70%, Moraiolo 18%,
Leccino 12%

Allevamento: a vaso

Periodo di raccolta:

da Settembre a Novembre

Raccolta: a mano in cassette

Frangitura: a freddo entro 24 ore
dalla raccolta

Conservazione: in serbatoi di acciaio,
al buio e temperatura costante

Resa: 8% - 12%

Colore: verde intenso con
note giallo dorate

Olfatto: fruttato con sentore di
erba fresca e carciofo

Sapore: delicato, rotondo,
leggermente piccante

Acidità: inferiore a 0,1

ESTRATTO A FREDDO
presso FRANTOIO BURASCHI
MONTEPULCIANO - SI

TOPPINI farm, an historical company in the territory of Castelmuzio - Trequanda (SI), is dedicated to the production of Extra Virgin Olive Oil for several generations. The position of its olive groves, the variety of plants and the careful pruning allow to obtain an excellent quality of Extra Virgin Olive Oil. For the TOPPINI family, producing oil is a tradition but, above all, a mission.

Type: Extra Virgin Olive Oil

Soil: Medium mixture

Altitude of the olive grove: 400/450 m

Olive trees in the farm: 2,000

Age of trees: from 15 to 200 years

*Variety: Frantoio 70%, Moraiolo 12%,
Leccino 12%*

Tree forms: vase-shaped growing

Harvesting time:

from September to November

Harvesting: by hand in boxes

*Pressing: cold within 24 hours
from harvesting*

*Storage: in steel tanks, in the dark
and at a constant temperature*

Yield: 8% - 12%

*Color: deep green with
golden yellow notes*

*Smell: fruity with hints of
fresh grass and artichoke*

*Taste: delicate, round,
slightly spicy*

Acidity: less than 0.1

COLD EXTRACTION
in FRANTOIO BURASCHI
MONTEPULCIANO - SI

E lì negli assolati uliveti,
dove soltanto cielo azzurro
con cicale e terra dura esistono,
lì il prodigio, la capsula perfetta dell'uliva
che riempie il fogliame con le sue costellazioni:
più tardi i recipienti, il miracolo, l'olio.
(Pablo Neruda)



TOPPINI
-AZIENDA AGRICOLA-

Azienda Agricola TOPPINI
loc. Pascianella
Castelmuzio Trequanda (Siena)
tel. 338 9072429 - info@pascianella.it
www.pascianella.it