

FRANTOIO DEL GREVEPESA

Nel 1972 circa 100 produttori agricoli della zona del Chianti Classico e delle campagne Fiorentine si riuniscono in cooperativa dando vita all'Oleificio fra produttori del **Grevepesa**. Costruirono nel cuore del **Chianti Classico**, sulle sponde del fiume Greve, una struttura per l'epoca moderna e soprattutto essenziale e funzionale con un potenziale produttivo molto elevato. L'obiettivo, che ancora oggi circa 180 aziende socie portano avanti con forza e passione, è sempre stato quello di tutelare l'ambiente, i sapori e le tradizioni legate alla produzione dell'extravergine di oliva. Ad oggi il **Frantoio del Grevepesa** ha una capacità produttiva annua di 300.000 litri.

I nostri oliveti si estendono tra le province di **Firenze** e **Siena**, una zona particolarmente vocata alla coltivazione degli ulivi, e si caratterizzano per la presenza di numerose cultivar tra cui le più tipiche **frantoio**, **moraiolo**, **leccino**, **pendolino** che assieme ad altre cultivar meno conosciute e più rare contribuiscono a rendere ben riconoscibili e unici gli oli che noi produciamo.



SELEZIONE O!



- Dal Frantoio del Grevepesa nasce oggi O!
un olio ricco di polifenoli e vitamina E,
dall'alto valore nutraceutico per chi non si
accontenta di condire con un olio
extravergine di qualità, ma cerca
l'irresistibile equilibrio tra innovazione e
tradizione.
- Ecco **O!** nello stesso tempo olio nuovo e
nuovo olio.
- Un'olio con un'identità unica, secondo noi
la massima espressione dell'anno corrente.
- Disponibile nel formato: 500ml

EXTRAVERGINE 100% ITALIANO



750ml

- E' ottenuto con olive di esclusiva provenienza nazionale. Caratterizzato da un **fruttato** leggero, un erbaceo fresco e persistente. Al palato risulta delicato e mai aggressivo con note di **oliva fresca**, un **leggero amaro** lascia poi spazio ad un **piccante** lieve ed armonico.
- E' ideale su primi piatti a base di verdure, vellutate di ceci e di zucca gialla, su carpacci di pesce e di carne, sulle classiche bruschette al pomodoro ma anche su fantasiose insalate di frutta.

- Disponibile nei formati: 100ml-250ml-500ml-750ml-1L-1,5L-3L-5L

EXTRAVERGINE 100% ITALIANO



5L/3L
Disponibile
anche bag in
box



1L



750ml



1,5L



500ml/250ml



100ml

EXTRAVERGINE BIOLOGICO

Si presenta all'olfatto come **fruttato** di oliva verde con aromi erbacei, al gusto risulta fruttato con sentori di **carciofo**, leggermente **piccante**, gradevolmente **amarognolo**. L'impiego suggerito è sicuramente a crudo, su verdure fresche e cotte, su bruschette, zuppe, legumi e carpacci. Particolarmente indicato su carne alla brace.



5L



3L



1L



500ml



250ml



MIGLIOR OLIO BIOLOGICO

DOP CHIANTI CLASSICO



500ml



250ml

- Si apre all'olfatto con decise note **erbacee** che riportano alla mente l'odore di **verdure fresche**; al gusto è **equilibrato, elegante ed armonico** e conferma le note fresche di **carciofo** con un **piacevole** e avvolgente **amaro** ed una pronunciata nota **piccante** in chiusura.
- E' ottimo per accompagnare i rinomati piatti della **cucina toscana**, come la classica **bistecca alla fiorentina**, le tradizionali **zuppe di cavolo** e di **legumi**, ma anche per un sano e semplice **pinzimonio** oppure, perché no, su un **tortino di cioccolato fondente**.
- Disponibile nei formati: 250ml-500ml

IGP TOSCANO



500ml



250ml

- E' un olio dal **fruttato intenso** e **vivace** caratterizzato da sentori di oliva fresca raccolta al giusto grado di maturazione. Non si smentisce in bocca dove l'**amaro delicato** percepito al centro del palato precede un **piccante armonico** e **persistente**.
- E' ideale per accompagnare carni alla griglia bianche e rosse, ma anche saporite zuppe di pesce. Da provare anche sui formaggi freschi e di media stagionatura oltre che sulle più tradizionali insalate.
- Disponibile nei formati: 250ml-500ml

FRANTOIO DEL GREVEPESA SCARL

Via Provinciale Chiantigiana sulla Greve, 6
San Casciano Val di Pesa (FI)

E-mail:	shop@frantoiogrevesepesa.it
----------------	---

Cell:	+39 3311674930
--------------	-----------------------

Tel:	+39 055821353
-------------	----------------------