



AZ. AGR. LA VOLPE DI GIANNETTI SILVIA
Loc. La Volpe - Porrona - 58044 - Cinigiano (GR) - Italia
Giannetti Silvia cell. +39 348 3519015 - +39 348 1516850
e-mail: silvia.giannetti69@gmail.com

Dalle circa 1000 piante

di Cultivar Frantoiano, Leccino e anche una parte di Olivastra Seggianese si produce un olio fruttato, intenso e con il tipico gusto toscano di carciofo, più o meno pronunciato a seconda delle annate.

Le olive vengono raccolte manualmente da metà ottobre alla fine di novembre circa e portate al frantoio per la frangitura entro le 24 ore successive.

From about a thousand plants

of Cultivar Frantoiano, Leccino and a part of Olivastra Seggianese, is produced an intense and fruity olive oil, with the typical taste of artichoke, more or less pronounced depending on the year.

Olives are picked by hand from mid-October to about the end of November and are taken to the oil mill for the pressing within 24 hours.



AZIENDA AGRICOLA

CINIGIANO · TOSCANA



L'Azienda La Volpe

così denominata dalla località nella quale si trova, è situata vicino al piccolo borgo di Castel Porrone, nel comune di Cinigiano, ed è a conduzione familiare.

L'azienda dedica 6 ettari della proprietà ai due oliveti che sono posti su un terreno collinare, prevalentemente sassoso, compreso tra i 250/300 metri s.l.m. ed è certificata biologica dal 2005.

The farm "La Volpe"

so named from the place in which is found, is located near the small town of Castel Porrone, in the district of Cinigiano; It's a family owned company.

The farm dedicates 6 hectares of his property to two olive groves that lie on a hilly ground, mainly stony, between 250/300 metres above sea level. The farm has an organic certification since 2005.

