

TENIMENTI ANGELINI

SAN LEONINO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



L'Olio extravergine d'oliva San Leonino è ottenuto grazie alla spremitura giornaliera "a freddo" delle olive raccolte a mano sulle piante situate nelle adiacenze del vigneto Monsenese, cioè nella parte altimetricamente più elevata dell'intera azienda. Le varietà impiegate sono quelle tradizionalmente della Toscana: frantoio, moraiolo e leccino. La produzione è limitata a 2000 bottiglie da 0,750 lt. per anno. L'olio extravergine d'oliva San Leonino ha un profumo fruttato, fragrante ed è particolarmente indicato per essere consumato a crudo.

The extra-virgin San Leonino olive oil is obtained thank to a daily pressing of olives picked by hand from the plants next to the Monsenese vineyards, the highest place of San Leonino. Some of the most traditional Tuscan varieties such as "frantoio", "moraiolo" and "leccino" are present on the estate. The yearly production is of 2.000 bottles of 0,750 lt. With his fruity and fragrant scent, the extra-virgin San Leonino Olive Oil is used particulary fresh on the table.

TENIMENTI ANGELINI
Direzione Generale e Commerciale:
Loc. Val di Cava • 53024 Montalcino (Siena) Italia
Tel. 0577 - 80411 • Fax: 0577 - 849316
tenimenti.angelini@angelini.it



SAN LEONINO