



SCHEMA TECNICA “OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA TERRE DI SIENA” DOP

*La **DOP Terre di Siena** è l'unica **denominazione di origine** ad essere stata riconosciuta in Toscana insieme a quella del Chianti Classico e ciò a sottolineare l'importanza della sua caratterizzazione.*

*L'Azienda agricola **Il Pero**, è posta sulle colline plioceniche del comune di Radicofani, ad un'altitudine di circa 400 metri s.l.m., nel cuore del **SIR (Sito di Importanza Regionale) Crete dell'Orcia e del Formone**, nonché anche del **SIC (Sito di Importanza Comunitaria)** e della **ZPS (Zona di Protezione Speciale)**.*

La forte caratterizzazione dell'olio che si ottiene da queste colline è data, oltre che dall'assortimento varietale, da una tessitura del terreno argilloso-limoso con valori di PH alcalini, tipici delle Crete della Val d'Orcia, che l'agricoltore riesce egregiamente a gestire e compensare con una attenta gestione agronomica e delle lavorazioni del terreno.

*La raccolta precoce, eseguita dall'ultima decade di ottobre, fatta con braccatura a mano, la conservazione ed il trasporto in apposite cassette, la molitura eseguita entro le 24 ore dalla raccolta con sistema di estrazione a ciclo continuo, rendono l'olio dell'Azienda **Il Pero** un prodotto per esperti palati*