Das Native Olivenöl Extra La Gerla wird durch das ausschließlich kalte Pressen der von Hand gepflückten Oliven von den Bäumen gewonnen, die sich in den Anbaugebieten Canalicchio und Castelnuovo dell'Abate auf einer Höhe von ungefähr 300 m.ü.d.M. befinden.

Sorten Es handelt sich um die typisch toskanischen Olivensorten Frantoio oder Correggiolo, Leccino, Moraiolo und Olivastro.

Eigenschaften Die wichtigsten Eigenschaften sind der sehr niedrige Säuregehalt (weniger als 0,5%) und die satte grüne Farbe; das kalte Pressen bewahrt alle organoleptischen Eigenschaften des Produktes, das beim Verzehr eine Bandbreite von Aromen mit fruchtigen und duftigen Noten aufweist. Aus diesem Grund ist das Native Olivenöl Extra La Gerla besonders für den rohen Verzehr geeignet.