



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Varietà di olivo: Frantoio, Leccino, Rasara, Pendolino, Moraiolo, Leccio del Corno e Grignano

Formato bottiglia: 0,5 lt, 3 lt, 5 lt

METODO DI PRODUZIONE

Molitura olive: Olio Extra Vergine di Oliva prodotto esclusivamente con olive raccolte nella nostra tenuta. Risultato dalla spremitura delle migliori olive, raccolte manualmente tra ottobre e novembre e frante entro 12 ore dalla raccolta nel nostro frantoio di proprietà. La spremitura viene eseguita a temperatura controllata, cosiddetta “a freddo”.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo dorato con riflessi verdi.

Profumo: all'olfatto si presenta fruttato intenso con sentori di mandorla.

Gusto: in bocca si percepisce di corpo dolce e accompagnato da una gradevole sensazione di piccante nel finale.