



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA MONOCULTIVAR RASARA

Varietà di olivo: Rasara 100%

Formato bottiglia: 0,25 lt

METODO DI PRODUZIONE

Molitura olive: Olio Extra Vergine di Oliva monocultivar prodotto esclusivamente con olive varietà Rasara 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 intenso con riflessi verdi.

Profumo: all'olfatto si presenta fruttato con sentori vegetali di fieno e erbe mediterranee.

Gusto: in bocca è armonico e leggermente ammandorlato, accompagnato da una gradevole sensazione di piccante nel finale.