



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

VARIETÀ

Frantoio, Leccino, Raggiolo

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

media collina (200 mt. s.l.m.)

METODO DI RACCOLTA

manuale, con molitura del frutto rigorosamente
lo stesso giorno della raccolta

SISTEMA DI ESTRAZIONE

centrifuga a freddo

CARATTERISTICHE DELL'OLIO

Aspetto limpido

Colore verdognolo

Profumo fruttato intenso

Sapore leggermente amaro

Densità media

ALTRE NOTIZIE

tutto l'olio prodotto e commercializzato
proviene dai nostri oliveti e la molitura viene eseguita
in azienda nel frantoio di proprietà

