



---

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

---

METODO DI RACCOLTA: Manuale dalla pianta

TIPO DI ESTRAZIONE: Frangitura a freddo con  
decantazione naturale e filtrazione prima  
dell'imbottigliamento

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 1980

---

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

---

COLORE: Limpido, con riflessi verdolini

PROFUMO: Fragrante e fruttato

SAPORE: Sapido, armonico e delicato

SUGGERIMENTI: Particolarmente indicato per l'uso a  
crudo

