



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

