

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Olive: Leccino, Carboncella, Rosciola.

Produzione: Le olive raccolte a mano ed a giusta maturazione in oliveti selezionati vengono avviate alla frangitura entro 24 ore dalla raccolta. La frangitura avviene in maniera tradizionale e l'olio viene lasciato a decantare in modo naturale.

Caratteristiche organolettiche: Colore tra il verde ed il giallo oro, lievemente opalescente, profumo intenso e persistente, fruttato che ricorda l'oliva appena franta. Sapore deciso, delicato al palato ,con piacevole nota piccante finale.

