



Olio Extra Vergine di Oliva

Colore: Verde intenso, acidità 0.30

Profumo: Intenso e fruttato

Sapore: La densità e una discreta robustezza esaltano le qualità dei cibi

Lavorazione: Le olive vengono raccolte prima di raggiungere la completa maturazione e portate alla molitura entro le 24 ore. L'olio ottenuto dalla spremitura viene fatto decantare naturalmente fino alla messa in bottiglia

Acidità: inferiore a 0,40 %