

Dei OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



DESCRIZIONE

Dagli uliveti di Martiena e La Ciarliana si produce un olio extravergine di oliva di grande qualità, ottenuto con spremitura a freddo, di acidità massima pari allo 0,6 % (acido oleico).

Presenta un bel colore dorato con riflessi verdognoli e verde oliva scura subito dopo la frangitura.

Ha un profumo fragrante e fruttato, intenso ma non pungente, al sapore è armonico, gradevolmente asprigno con piacevole vena di carciofo e retrogusto di mandorla

BOTTIGLIE PRODOTTE

1.000 bottiglie

VARIETA'

Frantoio, Moraiolo e Leccino