



Olio Extravergine di Oliva

Cultivar: Grignano, Frantoio e Casaliva

Colore: giallo-oro con evidenti riflessi verdi

Profumo: intenso e fruttato con leggero sentore di pomodoro verde

Sapore: si avverte la densità e una discreta robustezza che non vanno mai tuttavia a coprire i sapori dei cibi ma ad esaltare la bontà

Lavorazione: le olive vengono raccolte prima di raggiungere la completa maturazione e portate alla molinatura entro le 24 ore. L'olio ottenuto dalla spremitura viene fatto decantare naturalmente fino alla messa in bottiglia che avviene mediamente nel mese di Marzo

Acidità: inferiore a 0,40 %