

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Ottenuto dalla spremitura quotidiana di olive, Leccino, Moraiolo, Maurino, Pendolino e in prevalenza Frantoio, viene prodotto nel proprio oliveto nel comune di Castel del Piano. Estratto a freddo nel nostro frantoio aziendale, viene messo in bottiglia dopo la decantazione. Si presenta con un colore verde foglia con riflessi dorati, profumo fruttato e un sapore pieno, armonico, moderatamente amaro e piccante. Viene indicato per condimenti e consumo a crudo.

Obtained from daily squeezing of our olives Leccino, Moraiolo, Maurino, Pendolino and mainly Frantoio, it is produced in our olive-grove in Castel del Piano.

It is extracted in our mill through a cold process, then put in bottles after its decantation.

It has a "green leaves" colour with golden reflection, smell like fruits, a vigorous and harmonious taste, moderately bitter and spicy.

Particularly suitable as dressing or to be used raw.



EXTRAVERGINE