

OLIO

EXTRA VERGINE D'OLIVA

BIOLOGICO



Bottiglia di vetro:
lt.0,50



Origine olive:
100% olive Italiane



Varietà:
leccino, correggiolo, frantoio



Colore:
verde, giallo



Sapore:
Asciutto, corposo
gradevolmente armonico



Aroma:
amaro e piccante



Retrogusto:
carciofo, mandorla



Filtrato:
sì, sempre con filtri nuovi



Produzione:
raccolta olive con invaiatura
2/3 della maturazione,
per garantire un prodotto
fresco e di qualità migliore



Raccolta:
con brucatura manuale



Molitura:
c/o terzi con frantoio
ultra innovativo



Caratteristiche:
molitura olive entro
le 10 ore dal raccolto



Gramolatura:
in assenza di ossigeno o quasi



Estrazione:
ciclo continuo
decanter senza separatore finale



Stoccaggio:
in ambiente climatizzato
in cisterna di acciaio inox
con campana di azoto

Nessun residuo di fitofarmaci
proibiti dal regolamento
dell'agricoltura Biologica