

# OLIO

*Extra Vergine di Oliva*

Olive raccolte rigorosamente a mano a invaiatura; fresche defogliate e lavate prima della molitura.

Olio extra vergine di eccezionale finezza e acidità molto contenuta. Il profumo con sottili fragranze verdi di erba da prato e sentori di erbe aromatiche. Il colore con belle note verde clorofilla. Il sapore si rivela con una vena di pomodoro maturo leggermente piccante e sentori che rimandano al tarassaco.

