
OLIO

Extra vergine di Oliva



Olive raccolte rigorosamente a mano a invaiatura; fresche defogliate elavate 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.