

## Olio Extravergine di Oliva 100% Italiano

**Varietà:** Casaliva, Leccino, Moraiolo.

**Superficie coltivata:** ha. 5.00.00 con 1270 piante.

**Forma di allevamento:** tradizionale a vaso e monocono.

**Raccolta:** la raccolta delle olive viene effettuata a mano ed ha inizio nell'ultima decade di Ottobre.

**Caratteristiche organolettiche:** colore giallo con leggeri riflessi verdolini; all'olfatto ha profumo fresco e fruttato con sentori di mandorla fresca ed erbe di campo; al gusto è fragrante, rotondo e delicato con leggero pizzico appena franto; ha buon equilibrio e freschezza. Sia crudo, che per la cottura, è l'ideale per genuinità, digeribilità, apporti nutrizionali e ricchezza di gusto.

**Varieties:** Casaliva, Leccino, Moraiolo.

**Cultivated area:** 5 hectares with 1270 plants.

**Cultivation system:** traditional vase and monocone training.

**Harvest:** the olives are harvested by hand starting in the last ten days of October.

**Organoleptic characteristics:** yellow colour with light greenish highlights; to the nose, it has a fresh, fruity aroma with hints of fresh almonds and wild herbs; fragrant to the taste, rounded and delicate with a slight bite, and good balance and freshness. Natural and for cooking, it is ideal for its authenticity, digestibility, nutritional qualities and richness of taste.

