



## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

---



Uve: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino e Maurino

Vigna: - Ubicazione: 5 ettari, 420-520 m. s.l.m. -  
Densità viti: circa 400 piante per ettaro

Fermentazione: spremitura a freddo a temperatura controllata

-

Primo anno di produzione: 1897

Profilo: Acidità inferiore a 0,5%. Sapido, poco grasso e raffinato. Profumo fine e colore giallo verdognolo.

Abbinamenti: Bruschetta, condimenti insalate, carni, pesci e verdure bollite.