



Gli Oli Classico

Carolea, leccino, biancolilla e frantoio sono le varietà che costituiscono il blend dell'extravergine biologico Classico.

Le olive provenienti dalle sole nostre tenute, da ulivi coltivati esclusivamente secondo le direttive di agricoltura biologica, vengono raccolte nei mesi di Ottobre, Novembre e Dicembre a mano e con l'aiuto di abbacchiatori meccanici.

Il risultato è un olio da u fruttato medio, con un amaro elegante e ben equilibrato, non troppo presente. Delicate note di piccante

Fruttato Medio - Leggero

Carolea - Leccino - Frantoio - Biancolilla

Al Naso

Al naso è ampio e avvolgente, con sentori fruttati di pomodoro maturo, banana e mela bianca, affiancati da note di basilico, mentuccia e prezzemolo

Alla Vista

L'extravergine biologico Classico, alla vista, si presenta con un bel giallo dorato intenso e leggera sfumature verdi, limpido.

Al Palato

Fine e vegetale in bocca, sa di lattuga e cicoria. Amaro e piccante armonici.

Formati Disponibili

Bottiglia 100 ml / Bottiglia 250 ml / Bottiglia 500 ml / Bottiglia 750 ml

Lattina 3 Lt / Lattina 5 Lt