

# Olio Extravergine di Oliva

BIOLOGICO



Dagli ulivi dalle varietà Leccino, Frantoio e Moraiolo, attraverso la raccolta manuale delle olive effettuata in epoca precoce, frangendo a freddo le olive entro poche ore dalla raccolta, si ottiene un olio intenso e fruttato, con evidenti note di mandorle e carciofo.

*The olive varieties Leccino, Frantoio and Moraiolo are harvested by hand early and cold pressed within a few hours of harvesting, giving rise to an intense and fruity oil with marked notes of almonds and artichoke.*

*Aus den Olivenbäumen der Sorten Leccino, Frantoio und Moraiolo wird durch frühzeitige manuelle Ernte und Kaltpressung der Oliven innerhalb weniger Stunden nach der Ernte ein intensives, fruchtiges Öl mit deutlichen Noten von Mandeln und Artischocken gewonnen.*