

# Olio extravergine di oliva



## Olio extravergine di oliva

### L'eleganza del nostro olio

Da un'armonica combinazione delle varietà di olive Frantoio, Leccino, Perlarola, selezionate con cura e raccolte a mano dagli olivi della tenuta a Castelcerino, si ottiene il nostro extravergine di oliva, estratto a freddo e non filtrato.

Di un caldo e luminoso colore oro, impreziosito da tenui riflessi verdi, è un olio equilibrato, gentile e caratterizzato da prevalenti note piccanti con sentori che rimandano al carciofo e al tarassaco.

<b>Varietà</b>	Leccino, Frantoio, Perlarola
<b>Raccolta</b>	Novembre, fine invaiatura
<b>Zona di produzione</b>	Castelcerino di Soave - VR (I)
<b>Tecnica di raccolta</b>	Brucatura manuale in cassette forate
<b>Lavorazione</b>	Estrazione a freddo senza filtrazione
<b>Confezioni</b>	Bottiglia 0,50 L