



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

DA ULIVI DI MONTALCINO



Prodotto/Imbottigliato	Olio extra vergine di oliva prodotto integralmente a Montalcino da ulivi secolari della fattoria
Varietà di Olive	Da piante secolari "Olivastre" tipo selvatiche Da piante di ulivi nuovo impianti Frantoio, Moraiolo, Leccino e Pendolino
Raccolta	Completamente manuale in cassette durante il mese di novembre e non oltre il 20 dicembre
Frangitura	Immediata entro 24 ore dalla raccolta. Tempi di frangitura brevi ed estrazione a freddo
Colore	Ambrato tendente al verdognolo
Caratteristiche organolettiche	Piccante molto fruttato, morbido al palato Sapore intenso persistente anche nel tempo
Sapore	Al palato deciso elegante Retrogusto di spezie vaniglia frutta appassita
Bottiglia	Verde oliva da 0,500 ml Verde oliva da 0,750 ml
Codice EAN bottiglia	8016179890023 x bottiglia da 0,500 ml 8016179890016 x bottiglia da 0,750 ml
Scatole	Cartone da 8 bottiglie x 0,500 ml Cartone da 6 bottiglie x 0,750 ml
Codice EAN scatola x 6	8016179800008

