

# Olio extravergine di oliva

BIO - LECCINO FRANTOIANO E MORELLINO



Raccolta: manuale, prima decade di novembre  
molitura

Olio ottenuto direttamente e unicamente mediante  
procedimenti meccanici, spremitura a freddo

Colore: verde intenso

Profumo: piacevolmente fruttato

Gusto: delicato con note di carciofo

Terreno: arenaria su terreno argilloso/limoso

Harvest: manual, first ten days in November

Grinding

Oil is obtained directly and exclusively by  
mechanical means, cold pressing

Color: intense green

Aroma: pleasantly fruity

Taste: delicate with notes of artichoke

Soil: sandstone on clayey/loamy soil

0,50 ℓ

1 ℓ