

## OLIO

### EXTRA VERGINE DI OLIVA FRUTTATO LEGGERO



**VARIETÀ DI OLIVE** Cellina di Nardò

**ZONA DI PRODUZIONE** Salento, agro di Brindisi

**ULIVETI** Pianta ubicate nell'altopiano salentino a pochi chilometri dal mare Adriatico;

**PERIODO DI RACCOLTA** Dalla seconda alla terza decade di ottobre;

**MODALITÀ DI RACCOLTA** Raccolta a mano e con scuotitore meccanico e molite entro poche ore;

**METODO DI ESTRAZIONE** Estratto a freddo e conservato a temperatura controllata;

**CONSERVAZIONE** In contenitori di acciaio a temperatura controllata.

---

**NOTE ORGANOLETTICHE** Fine, con sentori di erba appena tagliata. Un finale leggermente piccante equilibrato dalla mandorla che gli dona dolcezza.

**ABBINAMENTI** Cibi delicati e pesce.

---

**FORMATI BOTTIGLIA** 500ml / 250ml