



Olio Extra Vergine di Oliva BIO estratto a freddo

“LA GINORIANA”



Zona di produzione: 300 m s.l.m. Ai piedi dell'Appennino

Varietà: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino

Epoca di raccolta: Primi di Novembre, Metà invaiatura

Sistema di raccolta: A mano, agevolatori

Tipo di lavorazione: Entro le 12 ore frantoio aziendale di tipo continuo a due fasi temperatura inferiore ai 27°C, Ciclo biologico

Stoccaggio: In acciaio inox sotto Azoto

Filtrazione: subito dopo la frangitura

Colore: Verde ambrato, limpido

Profumo: Fruttato leggero con profumi di mandorla

Sapore: Leggero e armonico con note di mandorla

Impiego: A crudo su tutti i piatti di verdure e pesce, adatto per affinare un gusto leggero e delicato

