



OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA

Area di produzione: Bolgheri (Livorno)

Varietà olive: Frantoio 80%, Moraiolo 10% and Leccino 10%

Metodo di raccolta: brucatura a mano

Metodo di estrazione: ciclo continuo a freddo

Modalità di conservazione: contenitori inox

Colore: dal verde al giallo

Odore: fruttato di oliva con note di peperone

Acidità: 0.2

Produzione: Dicembre 2010

