

OLIO

EXTRA VERGINE DI OLIVA



Extra Virgin Olive Oil

Puglia



Cultivar: Leccino, Frantoio, Ogliarola, Coratina.

Cultivar: Leccino, Frantoio, Ogliarola, Coratina.



Raccolta: da Ottobre a Dicembre.

Harvest: from October to December.



Gusto: fruttato al naso si completa al palato con equilibrate note amare e piccanti che donano a quest'olio armonia e intensità sensoriali uniche.

Flavor: fruity on the nose, it is balanced on the palate with some bitter and spicy notes that make this oil uniquely intense and harmonious.



Abbinamento: ideale per preparazioni con crostacei e molluschi, per zuppe e carni alla brace. Ottimo a crudo per rifinire con gusto e carattere.

Pairings: ideal for dishes with shellfish and seafood, or with soups and grilled meats. Excellent to garnish with taste and character.



Packaging: serigrafia dorata che narra il viaggio delle olive, dall'albero alla bottiglia. Rigoroso il tappo antirabbocco per preservarne l'autenticità.

Packaging: a golden screen print narrates the olive's journey from the tree to the bottle. A drop-saving cap preserves its authentic flavor.