



## olio extra vergine d'oliva - 100% italiano biologico

Raccolta 2024

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Estratto a freddo.

Coltivazione biologica, raccolta manuale delle olive ancora sull'albero, assenza di filtraggio: questi sono i segreti del nostro Olio Extra Vergine, che si distingue per il suo colore oro scuro, profumi intensi fruttati, il gusto speziato, quasi piccante ed una grande finezza.

olive:	100% di Val delle Corti
età alberi:	30/60 anni
terreni:	marnoso-calcareo con forte scheletro
esposizione:	est/nordest
altitudine:	450 mlm
estratto:	a freddo
franto:	novembre 2024
da consumarsi:	entro 31 dicembre 2026
acidità:	<0,22