

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Zona d'origine: Comprensorio di Manduria, località Sorani

Altitudine: 60 m s.l.m.

Varietà delle olive: Cellina di Nardò

Sistema di raccolta: brucatura a mano

Metodo di estrazione: a freddo con molazza in pietra,
presse e centrifuga

Aspetto: limpido, non filtrato

Colore: dorato lucente

Profumo: effluvi di vegetale, basilico, foglia di pomodoro,
timo e pepe verde.

Sapore: mandorlato

Densità: fluidità media

Confezioni: bottiglie da lt. 0,75

Original area: district of Manduria, nearby the town of Sorani

Altitude: 60 m above sea level

Variety of the olive: "Cellina di Nardò"

Harvesting: hand picking

Extraction method: a cold-press system with a stone-muller

Appearance: clear, unfiltered

Color: bright-gold.

Perfume: fragrance of greens, basil and tomato leaves, thyme
and fresh pepper

Flavour: almondy

Density: medium fluidity

Bottle size: LT. 0,75

