

valdellecorti



olio extra d'oliva - 100 % italiano

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

Coltivazione biologica, raccolta manuale delle olive ancora sull'albero, spremitura a freddo, 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% biologiche di Val delle Corti
età alberi:	30/60 anni
terreni:	marnoso-calcareo con forte scheletro
esposizione:	est/nordest
altitudine:	450 mlm
raccolta:	dicembre 2017
franto:	dicembre 2017
spremitura:	a freddo
da consumarsi:	entro fine dicembre 2020
acidità:	<0,22