



Olio Extra Vergine di Oliva

Monocultivar Coratina

Caratteristiche olio extravergine di oliva dal fruttato intenso, caratteristico della monocultivar Coratina, con una gustosa nota dolce iniziale e un leggero retrogusto piccante



Property extra virgin olive oil, with an intense fruity, characteristic of Monocultivar Coratina, with an initial tasty sweet note and a light spicy aftertast

Raccolta da ulivi in regime biologico, le olive sono raccolte a mano alla giusta fase di invaiatura e trasformate entro le 24 ore dalla raccolta con estrazione a freddo



Crop from organic olive trees, the olives are harvested by hand at the right stage of ripening, then they are transformed within 24 hours from the cold extraction harvest

Note degustative color verde con sfumature dorate, fruttato medio-intenso con richiami alla mandola e carciofo. Armonico e persistente, di buona struttura



Tasting note green color with golden shades, a fairly intense fruity with reflections to almond and artichoke. Harmonic and persistent, with a strong structure



Formato bottiglia 500 ml
Bottle size 500 ml

