



Monocultivar di natura

È una linea di pregiatissimo e selezionato olio extra vergine di oliva, prodotto con un solo tipo di cultivar italiana in purezza

FRANTOIO DI NATURA

OLIO EXTRA VERGINE ITALIANO MONOCULTIVAR FRANTOIO

Prodotto ottenuto dalla sola raccolta e frangitura di olive della **cultivar Frantoio**.

VARIETÀ DI CULTIVAR

Frantoio in **purezza**, caratterizzato da una elevata e costante produttività ed un medio contenuto in olio.

GUSTO FRUTTATO

Verde: la sua peculiarità è di essere **armoniosa** e **persistente** al palato con una media fluidità ed un equilibrio tra **amaro** e **piccante**.

NOTE AROMATICHE

Un bouquet di **profumi** e **sapori** molto bilanciati di erbe **aromatiche** e **pomodoro**, rendono questo olio estremamente **versatile** e **gentile**.