

# FRANTOIO

## Olio extravergine di oliva ottenuto da varietà Frantoio

Fruttato di media intensità, ricco e complesso all'olfatto, con note erbacee, foglia di carciofo, mandorla verde. All'assaggio l'amaro e il piccante si esprimono con equilibrio, con struttura piacevole e garbata persistenza di foglia e mandorla.



**Categoria:**  
Fruttato medio

**Varietà:**  
Frantoio

**Certificazioni:**  
Italiano

**Tipologia:**  
Monovarietale, filtrato e conservato  
in contenitore sotto battente di gas  
inerte.

**Raccolta:**  
Brucatura agevolata e manuale,  
dalla terza decade di settembre

**Estrazione:**  
Nel frantoio aziendale O.M.T. a ci-  
clo continuo a 2 fasi, con controllo  
delle temperature in tutte le stazio-  
ni: lavatrice, frangitore, gramole e  
sala di lavorazione

Si armonizza ottimamente con stu-  
fati, piatti elaborati e lente cotture.  
Minestre di legumi, insalate di ceci  
o fagioli, zuppe di pesce, carni  
rosse alla brace.

**Formato bottiglia:**

0,50L

