

**Olio extravergine di oliva ottenuto da varietà Leccino**

Il fruttato al naso si esprime con media intensità, si distinguono sentori di mandorla verde, erba, in una complessità olfattiva di mela gialla, carciofo, nocciola, pinolo.

Al palato l'amaro e il piccante si presentano piacevolmente persistenti con piccante prevalente, ritornano le note olfattive speziate e di mandorla verde. Colore giallo con riflessi verdi.



**Categoria:**  
Fruttato medio

**Varietà:**  
Leccino

**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 ciclo continuo a 2 fasi, con controllo delle temperature in tutte le stazioni: lavatrice, frangitore, gramole e sala di lavorazione

Estremamente versatile può esaltare pietanze a base di verdure, pesce e carni bianche. Ben si adatta ai primi piatti della tradizione italiana ma anche ad alcuni piatti esotici speziati preparati con riso o cous cous.

**Formato bottiglia:**