

Olio extravergine d'oliva D.O.P. Laghi Lombardi - Lario

Fruttato di media intensità, fresco, verde, in tutte le sfumature dal vegetale al balsamico, che richiamano alla mandorla verde e all'erba falciata. Le note di amaro e di piccante sono piacevolmente persistenti in bocca, molto equilibrati e ne esaltano la struttura e la personalità.

Colore giallo con riflessi verdi.



Località Oliveto:

Lago di Como in Podere Roncaccio di Fiumelatte - Altitudine 220 s.l.m.

Categoria:

Fruttato medio

Varietà:

Frantoio ed in percentuale minore Leccino

Certificazioni:

D.O.P. Laghi Lombardi - Lario

Tipologia:

Blend da olivaggio, filtrato e conservato in contenitore sotto battente 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

Indicato nella preparazione di piatti a base di pesce di lago, ideale sulle insalate e nel pinzimonio di verdure, sulle carni bianche e a crudo nella finitura dei piatti.

Formato bottiglia:

