

# TONDELLO

## Olio extra vergine d'oliva D.O.P. Laghi Lombardi - Lario

All'olfatto si presenta con un 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 Tondello  
di Perledo - Altitudine da 410 a 460  
s.l.m.

**Categoria:**

Fruttato medio

**Varietà:**

Frantoio, Leccino, Bianchera e  
Pendolino in quantità minore

**Certificazioni:**

D.O.P Laghi Lombardi - Lario

**Tipologia:**

Blend da olivaggio, 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

Ottimo sui piatti di carne rossa,  
nella preparazione di sughi, esalta  
le zuppe di legumi e le minestre di  
verdura, sulle crudità di pesce  
e con le verdure grigliate.

**Formato bottiglia:**