

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 batten-
te 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:

