

Olio Dei Neri

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO



DESCRIZIONE

Verde smeraldo e brillante, perfettamente equilibrato sia nel sapore intenso che nel profumo fruttato, l'olio dei Neri è un olio extravergine d'oliva ottenuto dalla combinazione di olive Moraiolo, Leccino, Frantoio e altre varietà minori.



N
CANTINE NERI

Olio Dei Neri

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO



NOTE SUL PRODOTTO

LUOGO DI RACCOLTA	Bardano – Orvieto- Umbria
VARIETÀ DI OLIVE	Frantoio, Moraiolo, Leccino, Roio e Maurino
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Argilloso
METODO DI RACCOLTA	Tradizionale raccolta a mano
SISTEMA DI ESTRAZIONE	A freddo in impianto discontinuo moderno
COLORE	verde smeraldo
PROFUMO	intenso fruttato
SAPORE	Piacevole gusto pieno ed equilibrato con lieve retrogusto amarognolo piccante.