

FAMIGLIA OLIVINI®

VIGNAIUOLI DAL 1970

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

CASALIVA, FRANTOIO E GARGNÀ

Olio extra vergine di oliva ottenuto da uliveti che si affacciano sulle sponde del Lago di Garda Bresciano dalle tipiche varietà di Casaliva, Frantoio e Gargnà. Prestigioso olio ricavato da un accurato processo di lavorazione che prevede lavaggio e molitura delle olive entro poche ore dalla raccolta. L'utilizzo di un impianto a ciclo continuo di ultima generazione in ambiente protetto e in totale assenza di ossigeno permette di mantenere inalterate le sue caratteristiche fruttate di olive fresche con sensazioni di erbe aromatiche e delicato profumo di mandorla, il sapore è pieno e rotondo con ottima digeribilità; ideale nell'uso a tavola per insaporire i cibi più delicati e leggeri senza sovrapporsi al gusto delle pietanze.

CULTIVAR

Casaliva, Frantoio, Gargnà

ANALISI CHIMICA

Acidità < 0.3 %

MOLITURA E LAVORAZIONE

Lavaggio e molitura delle olive entro le 24 ore dalla raccolta, estrazione dell'olio mediante impianto a ciclo continuo di ultima generazione in ambiente controllato (assenza di ossigeno).

COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdi

PROFUMO

Fruttato medio leggero di olive fresche con sensazioni di erbe aromatiche e delicato profumo di mandorla.

