

## Il Nostro Olio

**Classificazione :** Olio Extravergine di Oliva

**Zona di produzione:** Marcialla

**Varietà:** Frantoio, Leccino, Moraiolo

**Tecnologia di produzione:** Le olive vengono raccolte manualmente con l'ausilio di agevolatori e frante entro 24 ore dalla brucatura con metodo di estrazione a bassa temperatura.

**Maturazione:** In fusti di acciaio inox a temperatura costante.

**Note di degustazione:** Colore verde intenso con sfumature dorate. Profumo netto di oliva, con sentore erbaceo e note di carciofo. Sensazioni di fruttato, amaro e leggermente "pizzichino".

**Abbinamenti:** Bruschette, verdure di stagione, minestra di pane e zuppe di legumi

