

Olio extra vergine di oliva

Extra virgin olive oil

La raccolta viene effettuata manualmente nella prima metà di ottobre, così da preservare l'integrità delle olive e le note di fruttato; l'impiego di cassette perforate e l'invio immediato al frantoio per la molitura, offrono una ulteriore garanzia di qualità. L'estrazione avviene a freddo con ciclo continuo a due fasi, in modo da conservare le caratteristiche peculiari e, in particolare, il patrimonio polifenolico della materia prima. Conclusa l'estrazione, per favorirne la naturale decantazione, l'olio viene stoccato in piccole cisterne di acciaio inox e infine imbottigliato.

Consigli per la conservazione: tenere al riparo da fonti di calore e dalla luce.

The olives are harvested by hand in the first half of October in order to preserve their integrity and fruity notes; the use of perforated boxes and immediate sending to the mill for pressing give a further guarantee of quality. Cold extraction is carried out in a continuous two-stage cycle to preserve the unique characteristics and, in particular, the polyphenol content of the raw material. In order to allow natural decanting, following extraction, the oil is stored in small stainless steel tanks before bottling. Storage tips: store away from heat and direct sunlight.

