

AREA GEOGRAFICA

San Giorgio a Lapi, San Giovanni a Cerreto

TIPO DI TERRENO

Arenarie stratiformi di Galestro

MOLITURA

A freddo di continuo

RACCOLTA

Brucatura a mano

ASPETTO

Limpido

COLORE

Verde intenso con sfumature color oro

CONSERVAZIONE

15 anni

CONFEZIONE

Lattine 3 lt, 5 lt.

Bottiglie 0,25 ml, 0,50 ml e 0,75 ml

ACCOSTAMENTI

Olio principe per caratterizzare in modo elegante e deciso carni, zuppe, antipasti e dolci.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Esistono sapori che parlano di terra e di tempo, di mani esperte che raccolgono i frutti nel momento perfetto.

Da olive selezionate con cura, nasce un olio che sprigiona profumi intensi di erba appena tagliata e mandorla dolce. Il colore è dorato con riflessi verdi vivo brillante, come la luce come la terra da cui proviene. Al palato l'equilibrio tra amaro e piccante è armonioso e avvolgente regalando un gusto persistente che sa di tradizione.

Il nostro olio extravergine d'oliva non è semplicemente un condimento ma un vero e proprio protagonista in cucina, capace di trasformare ogni piatto esaltando i suoi sapori e portando con sé un'esperienza sensoriale unica. Un filo dorato che lega la terra alla tavola, il frutto di gesti antichi tramandati nel tempo. Ogni goccia racconta di pazienza, di sole e di radici profonde, portando con sé il sapore vero di una terra generosa.