

Olio

Extra Vergine di Oliva Italiano

VARIETÀ
Moraiolo (50%)
Leccino (25%)
Frantoio (25%)

FORMATO
250 ml
500 ml
750 ml

TYPES OF OLIVES
Moraiolo (50%)
Leccino (25%)
Frantoio (25%)

SIZE
250 ml
500 ml
750 ml



PRODUZIONE - Esclusivamente dai terreni di proprietà della famiglia Briziarelli, nasce questo olio extravergine nel rispetto delle tradizioni.

RACCOLTA - Giunte a piena maturazione, le olive vengono raccolte con il metodo della brucatura a mano e molite a freddo entro le 24 ore dalla raccolta.

CARATTERISTICHE - E' limpido e ha un colore dorato tendente al verde.

DEGUSTAZIONE - All'olfatto ha profumo di media intensità, si avverte elegante, con sentore di erba tagliata, nuance di carciofo e noce. Al palato è deciso e armonico.

ABBINAMENTO - Adatto particolarmente all'impiego a crudo.

PRODUCTION - This traditional high quality oil is made exclusively from olive groves owned by the Briziarelli family.

HARVEST - The olives are hand-picked and cold-pressed within 24 hours after picking.

CHARACTERISTICS - It has a golden - green color

TASTING - An impressively pure aroma with elegant notes of cut grass, artichoke and walnut with a distinctive harmonious taste.

FOOD PAIRING - Given its exceptional quality it is to be used raw.