

FAMIGLIA OLIVINI®
VIGNAIUOLI DAL 1970

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

CASALIVA, FRANTOIO E GARGNÀ

Huile d'olive vierge extra obtenue à partir des oliveraies qui donnent sur les rives du lac de Garde Bresciano, appartenant aux variétés typiques de Casaliva, Frantoio et Gargnà.

Huile de prestige obtenue à partir d'un procédé de fabrication minutieuse qui prévoit le lavage et le pressage des olives quelques heures après le récolte. L'utilisation d'une installation en cycle continu de dernière génération, dans un environnement protégé et en l'absence totale d'oxygène, permet de conserver ses caractéristiques fruitées d'olives fraîches, avec des sensations d'arômes et un parfum délicat d'amande.

ANALYSE CHIMIQUE

Acidité < 0.3 %

VARIÉTÉ

Casaliva, Frantoio, Gargnà

PRESSAGE ET PRÉPARATION

Lavage et pressage des olives dans les 24 heures suivant la récolte, extraction de l'huile au moyen d'une installation à cycle continu de dernière génération dans un environnement contrôlé (absence d'oxygène).

ROBE

Jaune paille avec des reflets verdâtres.

NEZ

Fruité assez léger d'olives fraîches avec des sensations d'herbes aromatiques et un délicat parfum d'amande.

PRODUIT EN ITALIE

