



100 LIMITED EDITION

Partendo da olive raccolte a mano, fresche, defogliate e lavate prima della molitura, otteniamo un olio extravergine di eccezionale finezza, con un sapore di fruttato leggero e un sentore di nocciola.

Starting from fresh hand-picked olives, defoliated and washed before milling, we obtain an extra virgin olive oil with an exceptional finesse, light fruity flavor and a hint of hazelnut.

Olio	100 Limited Edition
Zona di produzione Area of production	Puegnago d/Garda Valtenesi
Cultivar	80% Casaliva, 10% Leccino, 10% Favolosa
Raccolta e produzione Harvest and production	Fine ottobre, metà novembre Between the end of October and the first half of November
Metodo di produzione Production method	L'olio viene estratto mediante macchine a ciclo continuo a 23° di temperatura The oil is extracted through non-stop cycle machines at a temperature of 23° degrees
Acidità totale Total acidity	Da olive freschissime e perfette si ottiene un olio dall'acidità molto bassa (0,1% 0,2%) From very fresh and perfect olives we obtain an oil with particularly low acidity (0,1%/0,2%)
Profumo Bouquet	Sottili fragranze verdi di erba di prato e di mandorla Fine fragrances of meadow herbs and almond
Sapore Flavour	Vena di pomodoro maturo, delle erbe di campo, dell'oliva, impostato sulla dolcezza Sweet, with notes of ripe tomato, field herbs and olive
Abbinamento Pairing	Si adatta a insalate e piatti di pesce It is suitable for salads and fish dishes.

