

Olio



ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Velletri (RM)

VARIETÀ: itrana , leccino, peranzana

EPOCA DI RACCOLTA: fine ottobre

ESTRAZIONE: molitura a freddo entro 8 ore dalla raccolta, in frantoio con ciclo continuo a freddo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Fluidità scarsa, di colore verde intenso.

PROFUMO: è fruttato, fragrante e decisamente intenso.

SAPORE: delicato con una leggerissima nota di piccante e amaro.

CINQUE SCUDI
CASALE
CINQUE SCUDI