

# OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

# VILLA CAPRARECCIA

## SCHEDA TECNICA

AZIENDA PRODUTTRICE: VILLA CAPRARECCIA

ZONA PRODUZIONE: BIBBONA TOSCANA ITALIA

ALTITUDINE: 80 m

CULTIVAR: FRANTOIO- MORAILO – LECCINO-CASALIVA- PENDOLINO

PERIODO DI RACCOLTA: Inizio novembre

SISTEMA DI RACCOLTA: Tradizionale a mano

SISTEMA DI ESTRAZIONE: A freddo in impianto continuo e moderno

COLORE: Verde bosco

ODORE: Intenso fruttato fresco

SAPORE: Piacevole gusto pieno ed equilibrato

CONFEZIONI: 0,25-0,50-0,75-1-3 e 5 litri

IMPIEGO: Ideale su carne e pesce, insalate, legumi cotti