



ARCHIBUSACCI

FRANTOIANI IN CANINO DAL 1888

**IL PRINCIPE DI CANINO  
GRAN CRU**

Olio Extra Vergine di Oliva DOP CANINO ottenuto da olive varietà Canino frante entro 12 ore dalla raccolta.

È un olio di grande spessore qualitativo, dal sentore intenso di carciofo e pomodoro acerbo con retrogusto di mandorla leggermente amara; è un olio a bassissima acidità e perossidi, ricco di vitamine e antiossidanti.

In abbinamento: per il suo gusto intenso è l'ideale su bruschette, zuppe di legumi, fagioli bolliti, carne rossa alla griglia e insalate

**Classificazione:** Olio extravergine di oliva ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici in Italia da olive coltivate in Italia

**Cultivar:** Canino

**Zona di produzione:** Canino (VT)

**Altitudine media:** 300 m s.l.m.

**Periodo di raccolta:** entro il mese di novembre

**Metodo di raccolta:** manuale e meccanica

**Metodo di estrazione:** estrazione a freddo con sistema centrifugo a tre fasi

**Conservazione:** in silos di acciaio inox sotto azoto a temperatura controllata

**Colore:** verde smeraldo

**Sapore:** deciso con retrogusto piccante e leggermente amaro, sentore di carciofo e pomodoro verde

**Categoria:** fruttato intenso