



**ARTURO – MONOVARIETALE CANINESE
GRAN CRU**

Olio Extra Vergine di Oliva Monovarietale Caninese estratto a freddo.

È un olio di grande intensità ottenuto frangendo esclusivamente olive della varietà Caninese entro le 12 ore dalla raccolta.

Sentori di carciofo e pomodoro acerbo con leggero retrogusto di mandorla amara lo caratterizzano.

Abbinamenti: si consiglia per il suo gusto intenso su bruschette, zuppe di legumi, fagioli bolliti, carne rossa alla griglia.

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

Denominazione: Monovarietale – Gran Cru

Cultivar: Canino

Zona di produzione: Canino (VT)

Altitudine media: 280 m s.l.m.

Periodo di raccolta: ottobre-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 con riflessi dorati

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

Categoria: Fruttato Medio