



**OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA – 100% ITALIANO – Estratto a Freddo  
IL CLASSICO**

Olio extravergine di oliva estratto a freddo, ovvero tutto il processo di frangitura, di gramolazione, di estrazione e di centrifugazione, avviene a una temperatura controllata che non supera i 27 gradi centigradi in tutte le fasi.

L'estrazione a freddo consente all'olio di mantenere le proprie caratteristiche organolettiche simili a quelle contenuto nel frutto dell'oliva.

Abbinamenti: è un olio ideale per una cucina a tutto campo ed è consigliato anche per friggere.

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

**Cultivar:** Leccino, Frantoio, Canino, Maurino, Moraiolo

**Zona di produzione:** Canino (VT) e Comuni limitrofi

**Altitudine media:** 200 m s.l.m.

**Periodo di raccolta:** tra ottobre e inizio dicembre

**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:** Fruttato Medio

**Categoria:** fruttato medio