

# I S O D I



## "I SODI" OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

- Raccolta: nei mesi di Novembre e Dicembre quando l'oliva non è troppo matura. Le olive vengono poste in cassette e molite almeno una volta alla settimana.
- Tipologia di piante: Frantoiano, Leccino, Pendolino, Muraiolo.
- Molitura: sistema continuo a bassa temperatura.
- Caratteristiche organolettiche: colore verde intenso e brillante, profumo delicatamente intenso, gusto fruttato ed appagante con retrogusto di carciofo e finale leggermente pizzicante.
- Conservazione: in luogo fresco ed asciutto, al riparo dalla luce e fonti di calore.
- Ottimo in qualsiasi circostanza sia con alimenti cotti che crudi.

