

# Olio extravergine d'oliva

**EVO** 



### Cultivar

Leccino, Frantoio, Ogliarola, Coratina



# Origine

Puglia · Italia



### Raccolta

Da ottobre a dicembre



# Gusto

Fruttato al naso si completa al palato con equilibrate note amare e piccanti che donano a quest'olio armonia e intensità sensoriali uniche.



### Abbinamento

Ideale per preparazioni con crostacei e molluschi, per zuppe e carni alla brace. Ottimo a crudo per rifinire con gusto e carattere.



# **Packaging**

Serigrafia dorata che narra il viaggio delle olive, dall'albero alla bottiglia. Rigoroso il tappo antirabbocco per preservarne l'autenticità.

