

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

VARVAGLIONE

DAL 1921

# EVO

---



### Cultivar

Blend di Coratina e Ogliarola



### Origine

Puglia · Italia



### Raccolta

Ottobre, raccolta prematura per esaltare i sapori.



### Estrazione

A ciclo continuo a due fasi a freddo con una temperatura sotto i 23 gradi e una gramolatura lenta.



### Gusto

Equilibrato, all'olfatto intenso, ampio, avvolgente; al palato morbido, intenso e bilanciato.



### Abbinamento

Ideale per condire o rifinire qualsiasi pietanza.

---

MADE IN PUGLIA



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

VARVAGLIONE

DAL 1921

# EVO

---



### Cultivar

Blend of Coratina and Ogliarola



### Origin

Puglia · Italy



### Harvest

October. Early harvest to bring out flavors.



### Extraction

Two-phase continuous cycle cold press with a temperature below 23 degrees C° and slow e malaxation.



### Gusto

Balanced, it has an intense, full aroma and on the palate it is round, intense and balanced.



### Pairings

Ideal for dressing or seasoning any type of dish.

---

MADE IN PUGLIA

