

**FAMIGLIA OLIVINI®**  
**VIGNAIUOLI DAL 1970**

## **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

CASALIVA, FRANTOIO E GARGNÀ

Olio extra vergine di oliva ottenuto da uliveti che si affacciano sulle sponde del Lago di Garda Bresciano dalle tipiche varietà di Casaliva, Frantoio e Gargnà. Prestigioso olio ricavato da un accurato processo di lavorazione che prevede lavaggio e molitura delle olive entro poche ore dalla raccolta. L'utilizzo di un impianto a ciclo continuo di ultima generazione in ambiente protetto e in totale assenza di ossigeno permette di mantenere inalterate le sue caratteristiche fruttate di olive fresche con sensazioni di erbe aromatiche e delicato profumo di mandorle.

### **ANALISI CHIMICA**

Acidità < 0.3 %

### **CULTIVAR**

Casaliva, Frantoio, Gargnà

### **MOLITURA E LAVORAZIONE**

Lavaggio e molitura delle olive entro le 24 ore dalla raccolta, estrazione dell'olio mediante impianto a ciclo continuo di ultima generazione in ambiente controllato (assenza di ossigeno).

### **COLORE**

Giallo paglierino con riflessi verdi

### **PROFUMO**

Fruttato medio leggero di olive fresche con sensazioni di erbe aromatiche e delicato profumo di mandorla.

PRODOTTO IN ITALIA

