

TENUTA LARNIANONE

Huile d'Olive Extra Vierge

“DUCCIO”



Vintage : 2017

Cépage : Frantoio, Leccino, Moraiolo provenant d'environ 1917 plantes de notre domaine

Récolte: à la main, avec sélection des olives au meilleur gré de leur maturation

Extraction: pressées à froid à très basse température (22 degrés) immédiatement après la récolte, afin d'obtenir un très faible rendement en huile, une extraction aromatique très intense et donc une huile extra vierge premium avec une saveur agréablement concentrée

Notes aromatiques: couleur vert intense. En bouche une explosion d'épices légèrement amères combinées avec des nuances de noisette et d'artichaut et une réminiscence distinctive de l'herbe coupée

Denomination: Olio Extra Vergine di Oliva, 100% Italiano

Region : Siene, Tuscanne, Italie

Additifs: Sans additifs, pesticides, conservateurs, engrais



TENUTA LARNIANONE

— S I E N A —

1939