

TENUTA LARNIANONE

Olio Extra Vergine di Oliva

“*DUCCIO*”



Annata : 2017

Olive : Frantoio, Leccino, Moraiolo : le piante della Tenuta Larnianone (1916) hanno più di 50 anni di età.

Raccolta: Manuale, con selezione delle olive al loro grado ottimale di maturazione

Estrazione: Le nostre olive sono raccolte e immediatamente premute a freddo a una temperatura molto bassa (22 gradi) in modo da ottenere una resa molto bassa, un' estrazione aromatica molto intensa e quindi un olio extra vergine premium dal sapore piacevolmente concentrato.

Note Aromatiche: Colore verde intenso. Al palato un'esplosione di spezie amaricanti combinati con sfumature di nocciola e carciofo e una distintiva reminiscenza di erba tagliata.

Denominazione: Olio Extra Vergine di Oliva, 100% Italiano

Regione : Siena, Toscana, Italia

Additivi: Nessun additivo, anti parassitario, pesticida, conservante o fertilizzante



TENUTA LARNIANONE

— S I E N A —

1939