



DIANELLA

CONTI PASSERIN D'ENTRÈVES



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 2024 BIOLOGICO DIANELLA

Dagli olivi secolari di Dianella nasce l'olio extravergine di oliva Dianella, un blend di olive frantoiane, leccino e moraiolo. Un olio biologico prodotto in modo tradizionale molto fine e dal gusto intenso. Le olive vengono raccolte e selezionate a mano e frante a freddo rigorosamente entro 24 ore dalla raccolta. Quello che si ottiene è un olio tipicamente toscano dal gusto deciso, in grado di esaltare sapori e profumi della nostra cucina tradizionale. Le modalità di raccolta e la lavorazione biologica delle olive conferiscono all'olio Dianella elevate proprietà benefiche per l'organismo.

ZONA DI PRODUZIONE

VINCI – TOSCANA

NOTE DEGUSTAZIONE

Dal verde al giallo oro con variazione cromatica nel tempo. Aromi di oliva fresca accompagnati da intenso sentore di carciofo. Gusto fruttato con nota piccante e leggero retrogusto amaro.

VARIETA' OLIVI

Frantoiano (70%), Leccino (15%), Moraiolo (15%)

RACCOLTA

Manuale

FORMATO

175ml – 500 ml – 5000 ml

