Extra Virgin Olive Oil

Ottenuto dalla spremitura a freddo di olive delle varietà Leccino e Moraiolo, raccolte manualmente da vecchi piantoni. Prodotto in piccole quantità, secondo l'andamento stagionale. Caratterizzato da valori di acidità molto contenuta, al gusto rivela note di fragranze erbacee, moderatamente fruttate. Condimento ideale per piatti di pesce, verdure fresche e cotte a vapore.