

# OLIO

## Extravergine di Oliva

Biologico

### VARIETÀ DELLE OLIVE

Frantoio, Moraiolo, Leccino

### TERRENO

Prevalentemente di tipo vulcanico, sedimentario, argilloso  
Altitudine 300-350 m

### CONSERVAZIONE

Vasche inox in acciaio sotto azoto

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo dorato, con leggere note verdi.  
Profumo ampio e fine, ricco di agrumi, lieve nota vegetale dolce.  
In bocca fruttato e delicato

### CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Ideale per un consumo odierno a crudo per arricchire la vostra tavola. Si presta anche all'uso in cucina grazie al suo punto di fumo elevato.

### OLIVE VARIETY

Frantoio, Moraiolo, Leccino

### SOIL

Mostly volcanic, sedimentary, clayey  
Altitude: 300-350 m

### CONSERVATION

Stainless steel tanks with nitrogen

### ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Golden yellow color, with light green notes.  
Ample and fine perfume, rich in citrus fruits, slight vegetal sweet note. Fruity and delicate in the mouth.

### PRODUCER RECOMMENDATIONS

Ideal for daily consumption to enrich your dishes.  
It is also suitable for use in the kitchen thanks to its high smoke point.



## ETICHETTATURA AMBIENTALE WASTE DISPOSAL INFORMATION



CANTINA ALTAROCCA TUTELA L'AMBIENTE!

SEGUI LE SEGUENTI INDICAZIONI PER UN CORRETTO SMALTIMENTO:

BOTTIGLIA

TAPPO

CAPSULA

ETICHETTA

GL 71

PP 5

RACCOLTA  
VETRO

RACCOLTA  
PLASTICA

NON SOGGETTA  
A SMALTIMENTO  
SEPARATO DA  
BOTTIGLIA IN  
VETRO

NON SOGGETTA A  
SMALTIMENTO  
SEPARATO DA  
BOTTIGLIA IN  
VETRO

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE.  
SEPARA LE COMPONENTI E CONFERISCILE IN MODO CORRETTO.

**GRAZIE!**