



**TENUTA MARLIANA**

Azienda biologica

## **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO**



### **VARIETÀ DI OLIVI**

Mignola, Frantoio, Leccino, Moraiolo.

### **TERRENO**

Calcereo di origine marina.

### **RACCOLTA**

Da metà Ottobre a metà novembre, eseguita a mano e franto entro 24 ore.

### **FRANGITURA**

La frangitura viene fatta con metodo meccanico soffice, al fine di preservare tutte le qualità.

### **COLORE**

Dal verde intenso al giallo oro, a seconda della maturazione delle olive.

### **AROMA**

Pungente con sentore di carciofo.

### **GUSTO**

Leggermente piccante con una gradevole nota amara.