



TENUTA MARLIANA

Azienda biologica

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO



VARIETÀ DI OLIVI

Mignola, Frantoio, Leccino, Moraiolo.

TERRENO

Calcareao 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.