

## *Silver Label Blend*

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
BIOLOGICO



**Zona di produzione:** San Gimignano **Altitudine:** 325 m  
**Cultivar:** 60% Leccino, 20% Moraiolo, 20% Correggiolo.  
**Periodo di raccolta:** Novembre  
**Sistema di raccolta:** "brucatura" a mano.  
**Spremitura:** A freddo in impianto continuo entro 24 ore dalla raccolta.

**Colore:** Verde intenso, con sfumature dorate.

**Profumo:** Intenso Fruttato di oliva, floreale, di ampio e pregiato bouquet, caratteristico.

**Sapore:** Piacevole gusto pieno ed equilibrato con richiami al carciofo e a fragranze erbacee con un retrogusto amarognolo piccante.

**Acidità:** 0.16%

**Perossidi:** 5,3

**Polifenoli:** 605

**Accostamenti:** Inimitabile con la bruschetta, insalate e verdure in pinzimonio, indicato per l'uso a crudo, in particolare sulla cacciagione, su tutte le carni alla brace, carni bianche, zuppe di legumi, verdure, contorni a crudo.

**Packaging:**



100, 250, 500 ml



500, 750 ml

