



Olio Extra Vergine di Oliva "GIODO"

Varietà:	prevalenza Frantoio e Moraiolo, con una piccola percentuale di Pendolino
Altitudine:	400 mt s.l.m.
Sistema di allevamento:	vaso
Raccolta:	brucatura a mano all'inizio di Novembre
Frangitura:	effettuata entro 2 ore dalla raccolta nel frantoio a coltelli in continuo e sottovuoto
Estrazione:	tramite decanter centrifugo a 23°C
Stoccaggio:	in fusti inox a temperatura 15-18°C e atmosfera sotto gas inerte
Conservazione:	mantenere al riparo dalla luce a temperatura 12-20°C e umidità 70-80%
Consumo consigliato:	entro 18 mesi dalla data di imbottigliamento
Confezione:	bottiglia di vetro scuro con capsula a vite
Formati:	250 ml e 100 ml
Produzione:	2 hl
Profilo:	lucente, verde topazio, ornato da nuance dorate. Ventaglio aromatico varia da note di pomodoro verde, carciofo, rucola e lievi tocchi di ravanello. In bocca ha corpo pieno, assenza totale di sensazione di grasso e bellissima dinamicità gustativa con finale ben bilanciato e persistenze di piccante e amaro.