



D'Oro

Olio Extravergine di Oliva

Varietà: Razzola, Leccino, Moraiolo

Posizione vigneti: Castelnuovo Magra e Ortonovo (SP)

Acidità massima: 0,5%

Ottenuto dall'unione di tre cultivar: Razzola (autoctona),
Leccino e Moraiolo (tradizionali).

Le olive vengono raccolte a mano nei nostri oliveti
a maggior vocazione. Estratto esclusivamente con
procedimenti meccanici che ne salvaguardano i
profumi e le caratteristiche organolettiche.

Mantiene i caratteri tipici dell'olio ligure: bassa acidità,
eleganza e delicatezza. Sia al naso che in bocca si
percepiscono complessità e carattere.

