



L'olio Extra Vergine d'Oliva Fazioli viene prodotto da olive DOP "Valli Trapanesi" delle migliori cultivar di Cerasuola, Nocellara e Biancolilla. Un olio dai profumi erbacei, con un gusto fruttato medio-intenso e un retro gusto piccante.



FAZIOLÌ

*Olio Extra Vergine d'Oliva
DOP "Valli Trapanesi"*

Cultivar:
90% Cerasuola;
5% Nocellara;
5% Biancolilla

Colore:
Verde con riflessi
giallo-dorati

Area Geografica:
Sicilia occidentale
(D.O.P. Valli Trapanesi).

Aroma: Oliva verde con
toni erbacei

Altitudine:
100/400 m. Media collina

Sapore: Fruttato, con note
di amaro e piccante

Metodo di raccolta:
Brucatura manuale

Fruttato:
Medio- intenso

Metodo di estrazione:
Ciclo continuo
Alfa Laval a freddo

Impiego suggerito:
Legumi, cacciagione, carni
rosse, bolliti e insalate

Frangitura:
Martelli e dischi

Formato:
0,25 L

Aspetto:
Filtrato, da decantazione
naturale

Packaging:
12 btg