



GAIOLO

Tipologia

Olio extra vergine di oliva "Gaiolo Leggero"

Zona di produzione

Situata nella zona collinare del Comune di Bellante, Teramo - Abruzzo.

Varietà

100% Leccino.

Metodo di raccolta

Le olive sono raccolte a mano quando sono al giusto grado di maturazione.

Lavorazione

Estratto entro 24 ore dalla raccolta ad una temperatura inferiore a 27° C.

Caratteristiche gustative

Fruttato delicato, fragrante, fresco ed equilibrato.

Consigli

È indicato per piatti a base di pesce.

GAIOLO

Tipology

Extra-virgin olive oil "Gaiolo light"

Geographical production area

Located in gentle hills of Bellante, Teramo - Abruzzo.

Varieties

100% Leccino.

Harvest

The olives are picked by hand when are at level of ripening.

Working

Pressed within 24 hours of harvesting at temperature lower than 27° C.

Characteristics

It has a particularly fruity flavouring with a perfumed and well-balanced fresh.

Suggestions

For seafood.