

/ Olio Roccafiore

Extra-vergine di oliva

Varietà:

frantoio, leccino e moraiolo, da agricoltura sostenibile

Suoli:

argille bianche e marne calcaree

Età media degli olivi:

20 anni

Raccolta:

fine ottobre, con sistema di brucatura a mano

Frangitura:

ciclo continuo a due fasi

Conservazione:

botti in acciaio sotto azoto a temperatura controllata

