



**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA MANDRANOVA
SCHEDE TECNICHE**

- PRODUTTORE** Azienda Agricola MANDRANOVA di Giuseppe Di Vincenzo
LOCALITA' Contrada Mandranova - SS 115 Km.217
Palma di Montechiaro - Agrigento
mobile +39 393 9862169
web: www.mandranova.com
e mail: info@mandranova.com
- ALTITUDINE** 100 - 200 mt sul livello del mare
PRODOTTO Olio extra vergine di oliva non filtrato monovarietale
ESTRAZIONE Ciclo continuo, in proprio frantoio, immediatamente dopo la raccolta
CONFEZIONAMENTO Con proprio impianto, dopo un periodo di decantazione naturale
CONFEZIONI bottiglie in vetro scuro CL 25 - 50 - 75
latta lt.5
- ETICHETTA BORDEAUX**
- CULTIVAR** Cerasuola
RACCOLTA A mano, 3° decade di Ottobre
COLORE verde carico
- CARATTERISTICHE** Fruttato medio, con sentori di oliva, fieno, mandorla e maggiorana
L'amaro è prevalente, seguito da una leggera nota di piccante.
Da utilizzare a crudo su insalate di farro, primi piatti con verdure, zuppe,
carni rosse e formaggi stagionati