



**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 TERRA**
- CULTIVAR** Giarraffa
RACCOLTA A mano, 1° decade di Ottobre
COLORE verde pallido
- CARATTERISTICHE** Fruttato leggero, con sentori di frutta, basilico e lattuga.
prevalentemente dolce, con una lieve nota di piccante in chiusura
Da utilizzare a crudo su piatti a base di pesce, carpacci, insalate di erbe
carni bianche, formaggi freschi caprini e dolci.