



SAN GREGORIO

AZIENDA AGRARIA



Olio Extra Vergine di Oliva

PERIODO DI RACCOLTA: Novembre

MODALITA' DI RACCOLTA: Molitura entro i tre giorni successivi alla raccolta

COLORE: Verde, con variazioni cromatiche che evolvono al giallo nel tempo

ACIDO OLEICO: 75,4%

ACIDITA TOTALE: 0,37

ODORE: Fruttato

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Con note di amaro e piccante.

San Gregorio Az. Agricola s.s. - loc. San Gregorio - 53043 Chiusi (SI) - Italia

Tel./Fax +39 0578 275020 - info@vinisangregorio.it

www.vinisangregorio.it