



CANTINA
SASSODIVINO

MIGNOLA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
MONOVARIETALE



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Olio mediamente fruttato, con sentore di frutti di bosco, dal sapore decisamente amaro e piccante, di colore giallo oro, ad elevato contenuto in polifenoli.

ESPOSIZIONE: sud est

ALLEVAMENTO: vaso policonico con inerbimento spontaneo

RACCOLTA: eseguita alla fine del mese di Novembre.

MOLITURA : sistema di molitura continuo a freddo,
Terreno a conduzione biologica certificata



CANTINA
SASSODIVINO

RAGGIA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
MONOVARIETALE



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Olio di un fruttato medio con sentore di mandorla verde, equilibrato al gusto, di colore tendenzialmente giallo, ad elevato contenuto in acido oleico.

ESPOSIZIONE: sud est

ALLEVAMENTO: vaso policonico con inerbimento spontaneo

RACCOLTA: eseguita nella metà del mese di Novembre.

MOLITURA : sistema di molitura continuo a freddo,
Terreno a conduzione biologica certificata



CANTINA
SASSODIVINO

ORBETANA



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
MONOVARIETALE



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Olio di un fruttato armonico, amaro e piccante, di colore verde tendente al giallo, con buon contenuto in polifenoli e clorofilla e basso rapporto insaturi/ saturi.

ESPOSIZIONE: sud est

ALLEVAMENTO: vaso policonico con inerbimento spontaneo

RACCOLTA: eseguita alla fine del mese di Novembre.

MOLITURA : sistema di molitura continuo a freddo,
Terreno a conduzione biologica certificata



CANTINA
SASSODIVINO

LECCINO



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
MONOVARIETALE



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Si caratterizza per essere un olio molto equilibrato tra i sentori di amaro, piccante, dolce e fruttato con lievi sentori di mandorla.

ESPOSIZIONE: sud est

ALLEVAMENTO: vaso policonico con inerbimento spontaneo

RACCOLTA: eseguita nel periodo compreso tra la fine di Ottobre e il mese di Novembre.

MOLITURA : sistema di molitura continuo a freddo,
Terreno a conduzione biologica certificata