



Cerchiamo di valorizzare l'olio di oliva puntando soprattutto sulla qualità, tenendo



Grazie alla posizione del nostro Frantoio, interna e collinare nell'Umbria, la coltivazione



Un Olio Extravergine di Oliva ai massimi livelli qualitativi e commercializziamo, in v





Il nostro olio ha il sapore delle olive appena colte. E' proprio in virtù di questo gusto

□

E' olio extravergine ottenuto dalle olive dei colli che vanno da Assisi a Spello, delle



□



La sensazione di “pizzicore”, quando si è soliti dire “pizzica in gola”, è una peculiarità

□

□

□

*Armonioso: olio che mostra armonia nei differenti attributi, che