



TERRABIANCA

FONDATA 1988

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



Altitudine dell'oliveto
210 mt. s.l.m.

Varietà
Frantoio, Moraiolo, Leccino

Sistema di raccolta
a mano

Sistema di spremitura
a freddo

Aspetto
da decantazione naturale leggermente velato

Colore
verde foglia con riflessi dorati

Profumo
Oliva con sentore di erbe

Sapore
armonioso, fruttato, sentore di mandorla

Olive grove elevation
210 m a.s.l.

Variety
Frantoio, Moraiolo, Leccino

Picking
by hand

Pressing
Cold

Appearance
from natural decantation slightly veiled

Color
leaf green with golden hues

Aroma
Olive with scents of herbs

Flavor
harmonious, fruity with scents of almonds

Höhe der Olivenhaine
210 Meter über Meer

Pflanzen
Frantoio, Moraiolo, Leccino

Erntesystem
von Hand

Presssystem
Kalt gepresst

Aussehen
von natürlicher Dekantierung leicht verschleiert

Farbe
Blattgrün mit goldenem Reflex

Duft
Olive mit Kräutern

Geschmack
harmonisch, fruchtig, mit Mandelgeschmack