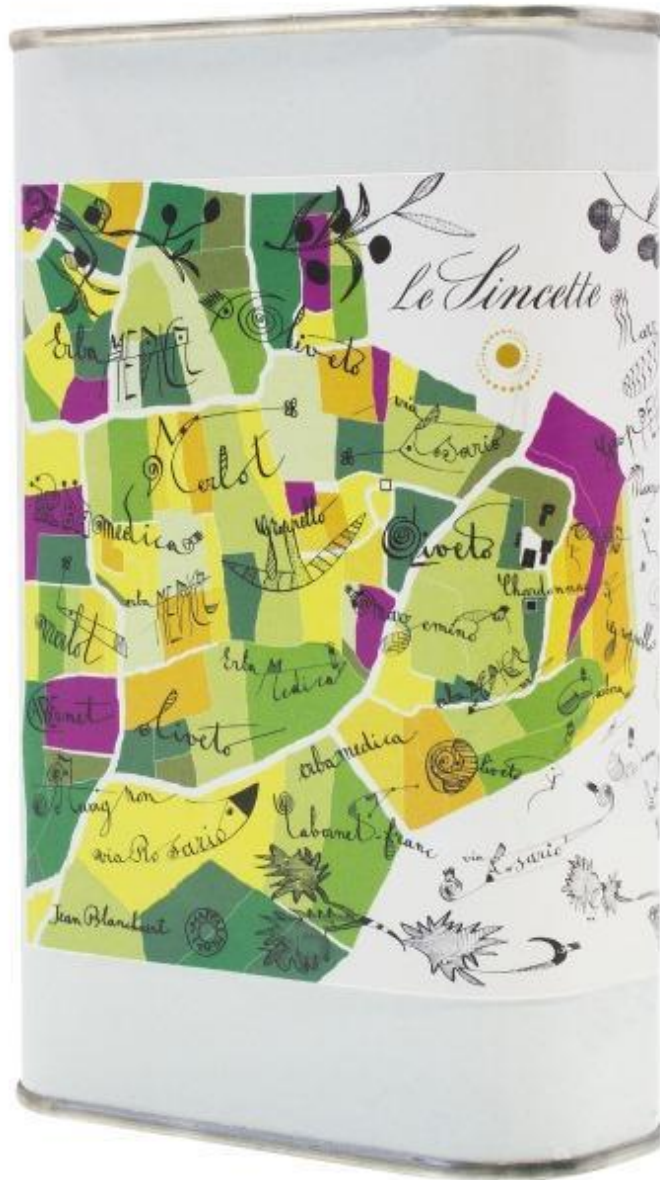




# Olio Extravergine di Oliva 100% Italiano



**Varietà:** Casaliva, Leccino, Moraiolo.

**Superficie coltivata:** ha. 5.00.00 con 1270 piante.

**Forma di allevamento:** tradizionale a vaso e monocono.

**Raccolta:** la raccolta delle olive viene effettuata a mano ed ha inizio nell'ultima decade di Ottobre.

**Caratteristiche organolettiche:** colore giallo con leggeri riflessi verdolini; all'olfatto ha profumo fresco e fruttato con sentori di mandorla fresca ed erbe di campo; al gusto è fragrante, rotondo e delicato con leggero pizzico appena franto; ha buon equilibrio e freschezza. Sia crudo, che per la cottura, è l'ideale per genuinità, digeribilità, apporti nutrizionali e ricchezza di gusto.

**Varieties:** Casaliva, Leccino, Moraiolo.

**Cultivated area:** 5 hectares with 1270 plants.

**Cultivation system:** traditional vase and monocone training.

**Harvest:** the olives are harvested by hand starting in the last ten days of October.

**Organoleptic characteristics:** yellow colour with light greenish highlights; to the nose, it has a fresh, fruity aroma with hints of fresh almonds and wild herbs; fragrant to the taste, rounded and delicate with a slight bite, and good balance and freshness. Natural and for cooking, it is ideal for its authenticity, digestibility, nutritional qualities and richness of taste.

Azienda Agricola  
Biodinamica Le Sincette

Via Rosario, 44 - 25080 Picedo  
Polpenazze del Garda (BS)

www.lesincette.it  
Telefono +39 0365 651471  
Fax +39 0365 651991  
info@lesincette.it

