



**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA MANDRANOVA
SCHEDE TECNICHE**

- PRODUTTORE** Azienda Agricola MANDRANOVA di Giuseppe Di Vincenzo
LOCALITA' Contrada Mandranova - SS 115 Km.217
Palma di Montechiaro - Agrigento
mobile +39 393 9862169
web: www.mandranova.com
e mail: info@mandranova.com
- ALTITUDINE** 100 - 200 mt sul livello del mare
PRODOTTO Olio extra vergine di oliva non filtrato monovarietale
ESTRAZIONE Ciclo continuo, in proprio frantoio, immediatamente dopo la raccolta
CONFEZIONAMENTO Con proprio impianto, dopo un periodo di decantazione naturale
CONFEZIONI bottiglie in vetro scuro CL 25 - 50 - 75
latta lt.5
- ETICHETTA VERDE**
- CULTIVAR** Nocellara
RACCOLTA A mano, 1° e 2° decade di Ottobre
COLORE verde carico con riflessi dorati
- CARATTERISTICHE** Fruttato intenso, con sentori di erba fresca, carciofo e pomodoro
Amaro e piccante in armonia.
Da utilizzare a crudo su marinate di tonno e pesci azzurri, verdure gratinate
primi piatti con molluschi, pesci in umido, carni ai ferri e arrostiti,
formaggi stagionati