

# GEOGRAFICO



## Olio Frantoiano

### Olio extravergine di oliva

**Varietà** Ottenuto dalle varietà di olive più diffuse in centro Italia, quali frantoio, moraiolo, correggiolo e pendolino, questo prodotto si presenta limpido, con un colore verde e sfumature giallo oro. Il sentore è fruttato con un finale gradevolmente erbaceo.

**Varieties** *Obtained by the most traditional varieties of Middle Italy such as frantoio, moraiolo, correggiolo e Pendolino. This fine extra-virgin olive oil shows a green color and a golden nuance. The nose is fruitily with a note of freshly cut grass.*

**Formato/Size** LT 0,750 Cartoni/cs da 6 bottiglie/btl  
LT 5 Cartoni/cs da 2 lattine  
LT 3 Cartoni/cs da 4 lattine