



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

SCHEMA TECNICA

*Olio di oliva di categoria superiore
ottenuto direttamente dalle olive
raccolte manualmente nei nostri 3 ettari
di uliveto e frante entro 48 ore con
estrazione a freddo.*

*Colore Verde intenso tendente al giallo
con la maturazione*

*Aroma Fruttato intenso con toni
verdi che vengono smorzati con la
maturazione*

Sapore Sapido, leggermente piccante

**OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA
ITALIANO**



Prodotto da:
Azienda Agraria
MOLINARI CARLO
di MARISA COLOMBO
Podere "LE FONTI"
MONTALCINO - ITALIA (SI)

Confezionato da:
FRANTOIO FRANCI S.R.L.
Via A. Grandi, 5
58033 Montenero d' Orcia (Gr)

*Conservare in luogo fresco, lontano da
fonti di calore e al riparo dalla luce.*



Contenuto Netto **750 ml e**



AZIENDA AGRICOLA
Molinari Carlo
DI MARISA COLOMBO

Podere "Le Fonti" 309 - 53024 Montalcino (Siena)
Tel. e Fax: +39 0577 849105
Cell. +39 340 6064997
www.molinaricarlolefonti.it
E-mail: molinaricolombo@virgilio.it