



## OLIO extravergine di Oliva Biologico

Olio extravergine di Oliva biologico di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive dell'azienda e unicamente mediante procedimenti meccanici (premitura a freddo)

### INFORMAZIONI TECNICHE

Blend di varietà Frantoio, Moraiolo, Leccino e Dolce Agogia

**Caratteristiche\*** raccolta 2024:  
bassa acidità (max, 0,15)  
bassi livelli perossidi (max 8)  
alti polifenoli (min 943 mg/kg)

Fruttato erbaceo intenso dai sentori di carciofo. In bocca amaro e piccante decisi e persistenti. Chiude con erbaceo di elegante gradevolezza.

#### Formati:

- Bottiglia 0,50 litri
- Bottiglia 0,75 litri
- Bag in Box 3 Litri
- Pouch 1,5 litri

\* valori di riferimento per olio EVO:  
acidità max consentita 0,8%, perossidi max 20, polifenoli min 200 mg/kg



**RACCOLTA DIFFERENZIATA:** verifica le regole del tuo Comune

bottiglia vetro  
GL 71

tappo plastica  
HDPE2

baginbox  
07

cartone  
PAP20

AZIENDA AGRICOLA  
MONTEMELINO

Via Fonte Sant'Angelo, 15  
06069 Tuoro sul Trasimeno  
(PG) Lago Trasimeno - Italia

Tel: 338 28 58 418  
Email: [info@montemelino.com](mailto:info@montemelino.com)  
[www.montemelino.com](http://www.montemelino.com)