



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 2025:
bassa acidità (max, 0,25)
bassi livelli perossidi (max 7)
alti polifenoli (min 671 mg/kg)

Primo Premio Qualità al concorso "La Dolce Goccia 2025" con questo giudizio:

Fruttato dalle ricche note vegetali, con sentori di carciofo ed erbe di campo. In bocca amaro e piccanti potenti. Chiude con note di foglia e mandorla fresca.

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
www.montemelino.com