

# TRADIZIONE

## L'olio extravergine d'oliva

Ottenuto da un'accurata e accattivante miscela di tre cultivar autoctone sarde, non è filtrato e la sua decantazione è semplicemente naturale.

Esprime tutta la storia e la passione della nostra azienda. Ideale per condire a crudo le insalate e bruschette appena sfornate, arricchire i piatti della tradizione italiana quali pasta, zuppe, secondi di carne e pesce e nella preparazione dei dolci.

**Cultivar:** Tonda di Cagliari, Bosana e Semidana.

**Estrazione:** A freddo dopo 8 ore dalla raccolta.

**Colore:** Limpido, giallo oro con riflessi verdi.

**Profumo:** Avvolgente, di frutto fresco, con un sentore di carciofo.

**Gusto:** Elegante, gradevole al palato, con note amare e piccanti ma molto equilibrate.

Disponibile in:

Bottiglia: 0,10L - 0,25L - 0,50L - 0,75L - 1,0L

Lattina: 0,25L - 0,50L - 1,0L - 3,0L - 5,0L

