



MARTA VALPIANI
le vigne sopra i calanchi

Olio extravergine di Oliva

LE CAVEDAGNE

Amore è. Piantare un Ulivo, coprire di paglia la terra, ripararlo dal freddo. E sognare un giorno di vederci arrampicare tuo figlio.

DENOMINAZIONE:	Olio extra vergine di Oliva
ZONA DI PRODUZIONE:	Collina di Bagnolo, Castrocaro Terme
VARIETA':	Blend: prevalenza di "Nostrana" e poi ghiacciola, leccino, frantoio, correggiolo e altre cultivar Brucatura a mano
METODO DI RACCOLTA:	Quotidiana, ciclo continuo due fasi con
METODO DI FRANGITURA:	estrazione a freddo
FILTRAZIONE:	No
ABBINAMENTI:	Primi piatti, carne e soprattutto verdura
FORMATI :	Bottiglia 0,50 e bag in box da 3 e 5 litri

