



*Viene Ottenuto con le migliori qualità di olive Moraiolo, Correggiolo, Leccino, Frantoiano della Tenuta; la raccolta manuale garantisce la perfetta integrità delle olive che, molite a freddo entro 24 ore, conservando la fraganza ed i sapori tipici di questa meravigliosa terra. La produzione è di circa 70 q.li l'anno.*

*Ottimo prodotto da tutto pasto, di facile abbinamento con un' ampia gamma di pietanze: verdure crude/ cotte, zuppe, primi piatti, inslate, bruschette antipasti, pesce e carni.*



TENUTA DI SESTA

OLIO EXTRAVERGINE  
DI OLIVA

---