

CANTINE MUCCI S.r.l.

C.da Vallone di Nanni, 65

66020 Torino di Sangro Chieti Abruzzo ITALY

Tel +39 (0)87 3913366 Fax+39 (0)87 3912797

www.cantinemucci.com info@cantinemucci.com



CANTINE MUCCI

Olio Extra vergine di Oliva

Cultivar	Gentile di Chieti Limoni freschi di Sorrento, di 1 ^a categoria non trattati.
Epoca e sistema di raccolta	Novembre, Dicembre, a mano dalla pianta.
Tecnica di spremitura	A freddo, gramole chiuse, centrifugazione a bassa temperatura.
Colore	Giallo Oro con riflessi verdognoli.
Aroma e gusto	Fruttato, agrumato intenso, ben equilibrato, sapido.
Grado di acidità	< 0,7%, Numero di perossidi <8 mg/kg Polifenoli >250 ppm
Tecnica di spremitura	Centrifugazione a bassa temperatura (<28° C) da novembre a dicembre

Condimento al limone



ITALIA