

TRINK !

Olio extravergine di oliva 2012 - Fattoria di Caspri - 16 ? (50 cl) - épuisé

L'oliveraie de la Fattoria di Caspri est plantée en terrasses et produit des olives des variétés Moraiolo et Frantonio. Elles sont récoltées au mois de novembre à pleine maturité et immédiatement pressées au moulin à pierre de La Pieve situé à proximité du domaine.

Le pressurage est effectué sans chauffe ni utilisation de quelque artifice pour améliorer l'extraction. Après une courte période de décantation, l'huile d'olive est embouteillée dans des flacons de 50 centilitres sans filtration afin de préserver son potentiel aromatique et ses qualités organoleptiques.

