



OTTELLA

ОЛИВКОВОЕ МАСЛО

Оливки собирают строго вручную в конце октября- середине ноября, удаляют листья и промывают перед дроблением.

Оливковое масло первой выжимки исключительной тонкости и с очень низкой кислотностью.

Тонкие нотки луговой травы и ароматических трав.

Цвет с красивыми нотками зеленого хлорофилла.

Вкус с нотками спелых, слегка пикантных, помидоров и напоминающими аромат одуванчика.



OTTELLA di Francesco e Michele Montresor

Loc. Boschetti

37019 San Benedetto di Lugana (Peschiera del Garda (VR)) - Italia

Tel. +39 045/7551950

www.ottella.it - info@ottella.it