



# LaRegola®

## OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



**Provenienza:** Oliveti di proprietà situati nel Comune di Riparbella.

**Olive:** Leccino, Moraiolo e Frantoio, in percentuali variabili.

**Lavorazione:** Raccolte sulla pianta e in precoce stato di maturazione, scelta con cura e portate immediatamente al frantoio, spremitura a freddo con macina a pietra.

**Caratteristiche organolettiche:** Olio dolce lievemente fruttato, con lieve sentore del verde. Piacevolmente piccante e con gradevoli profumi di frutta.

**Abbinamenti:** Adatto a varie preparazioni a base di pesce e verdure cotte a vapore e altre preparazioni delicate.

**Production area:** Olive groves in the area of the Commune of Riparbella.

**Olives:** Leccino, Moraiolo and Frantoio picked from the tree at early ripening, chosen with care and taken immediately to be pressed.

**Tasting notes:** Sweet, slightly fruity spicy olive oil. Recommended with fish and steamed vegetables.

### MIGLIORI RICONOSCIMENTI (BEST AWARDS- GUIDES RATING)

**2024**

Gambero Rosso: Menzione guida olio extravergine  
Slow Food: Menzione guida oli extravergini

**2023**

Gambero Rosso: Menzione guida olio extravergine

[www.laregola.com](http://www.laregola.com) #laregola