



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 #laregola