



COLLALTO®

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Prodotto dai secolari olivi di proprietà sulle colline intorno al Castello di San Salvatore, questo olio racchiude in sé le migliori caratteristiche aromatiche delle olive di qualità: Frantoio, Leccino, Pendolino, Maurino, spremute rigorosamente a freddo. Invitante già dal brillante colore verde, questo olio fresco dai sentori erbacei e morbido al gusto impreziosisce quotidianamente i piatti della migliore cucina italiana.

Produced from centuries-old, estate-grown olive trees on hills around Castello di San Salvatore, this olive oil embodies the finest aromatic properties of traditional local olive varieties: Frantoio, Leccino, Pendolino, and Maurino that have been exclusively cold-pressed. With its seductive appeal obvious right from its luminous green colour, this fresh olive oil displays crisp, herbaceous fragrances and a silky smoothness on the palate and will enhance on a daily basis any preparation from the repertoire of fine Italian cuisine.



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

VARIETÀ: Frantoio, Leccino, Pendolino, Maurino

ZONA DI PRODUZIONE: terreni collinari attorno al Castello di San Salvatore, con un terreno di struttura sassosa e asciutta.

PRODUZIONE: le olive vengono raccolte tra la metà e la fine di novembre e vengono poi sottoposte a un ciclo di spremitura a freddo.

OLIVE VARIETIES: Frantoio, Leccino, Pendolino, Maurino

GROWING AREA: hillslopes around the Castello di San Salvatore, in rock rich, dry soils.

PRODUCTION: the olives are gathered between mid-and late November and are then cold-pressed into oil.



COLLALTO®

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo carico con riflessi verdolini

Profumo: gradevolmente vegetale con lieve sentore di fieno

Gusto: sapore rotondo e morbido con marcata fragranza

CONSIGLI PER L'UTILIZZO

Versato crudo impreziosisce le zuppe, la pasta, il pesce, le verdure grigliate, le insalate ricche, le tagliate di carne, il roastbeef e si presta a diventare un facile e delizioso ingrediente di bruschette e focacce estive.

SENSORY PROFILE

Appearance: deep yellow with greenish highlights

Bouquet: pleasantly herbaceous with hints of fresh hay

Palate: well-rounded and smooth, notably aromatic

SERVING SUGGESTIONS

Drizzled from the bottle, it magically enriches the flavours of soups, pasta, fish, grilled vegetables, rich salads, meat platters, and roasts, and is the favourite addition to summertime bruschettas and focaccias.



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA