



Gli Oli Casolare

La protagonista del nostro prodotto ad Indicazione Geografica Protetta "Olio di Calabria" è la Carolea.

Le olive provenienti dalle sole nostre tenute, da ulivi coltivati esclusivamente secondo le direttive di Agricoltura Biologica, vengono raccolte nei mesi di Ottobre e Novembre, a mano e con l'aiuto di abbacchiatori meccanici.

Il risultato è un olio dall'amaro elegante con delicate note di piccante.

La linea Casolare, racchiude in se tutto il meglio che la nostra terra di Calabria può donare.

Fruttato Medio

Carolea

Al Naso

Al naso è ampio ed avvolgente ricco di sentori balsamici di basilico e prezzemolo, affiancati da note fruttate di pomodoro maturo, banana e mela bianca

Alla Vista

L'extravergine biologico ad Indicazione Geografica Protetta "Casolare", appare alla vista con un bel giallo dorato intenso e sfumature verdi.

Al Palato

Fine e vegetale con toni di lattuga e sedano. Amaro e piccante presenti ed armonici.

Formati Disponibili

Bottiglia 100 ml / Bottiglia 250 ml / Bottiglia 500 ml