



Olio Extra Vergine di oliva

A Cafaggio la superficie coltivata ad olivo si estende per circa 8 ettari.

L'*olio extra vergine di oliva* Villa Cafaggio è prodotto dalla spremitura delle seguenti varietà di olive: 30% Frantoio, 30% Moraiolo, 20% Leccino and 20% Pendolino.

Le olive sono tradizionalmente raccolte a mano al giusto grado di maturazione in novembre e dicembre. Per preservare il più possibile la freschezza del frutto sono frantumate e pressate a freddo entro poche ore dalla raccolta.

Villa Cafaggio è un *olio extra vergine di oliva* di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive, unicamente mediante procedimenti meccanici ed ha un contenuto in acidità inferiore allo 0,8%.

Alla vista si presenta di colore giallo dorato intenso con caldi riflessi verdi.

L'aroma è ricco e complesso con note di erba falciata ed evidenti sentori di salvia e mentuccia.

Al gusto è ampio e morbido con toni di carciofo, cardo selvatico e mandorla dolce.

E' ottimo su insalate, pane, verdura e carne alla brace.

