



D'oro

Olio extra vergine d'oliva



Olio extra vergine d'oliva

Cultivar: Razzola, Leccino, Moariolo

Acidità Massima: 0,4 %

Territorio: Comuni di Luni e Castelnuovo Magra



Metodo di produzione

D'Oro viene prodotto con olive raccolte a mano nei nostri oliveti posti sulle colline di Luni e Castelnuovo Magra, nell'estremo Levante Ligure, nel pieno rispetto della millenaria tradizione, testimoniata dalla presenza di frantoi di epoca romana. Le cultivar sono quelle tipiche del nostro territorio: Razzola, Leccino e Moraiolo. L'estrazione avviene a bassa temperatura esclusivamente con procedimenti meccanici che ne salvaguardano i profumi e le caratteristiche organolettiche.

