

## OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA SILLANO

*Questo olio è prodotto a freddo da olive raccolte a mano dai nostri antichi uliveti ubicati nell'alto Valdarno (Firenze), al confine col Chianti Classico, dalle seguenti varietà:*

Frantoio, Leccino, Pendolino e Moraiolo.

Per chi ama le forti connotazioni dei migliori oli toscani, di colore verde con un intenso bouquet aromatico e speziato, pieno, complesso con un finale lungo e persistente.

Da usare sulla bruschetta al pomodoro, carpaccio di pesce, insalate verdi e pinzimoni di verdure.

