



IL VELATO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Nato per soddisfare i palati amanti delle note erbacee e amarognole dell'olio nuovo, Il Velato viene messo in commercio pochi giorni dopo la raccolta. La maggiore percentuale della varietà *moraiolo* attenua la forte nota piccante della varietà *frantoio*, e consente di apprezzare la fragranza dell'olio sin dai primi giorni dopo la frangitura; l'olio viene imbottigliato senza essere filtrato.



A crudo su verdure e carni grigliate, bruschetta, zuppe di legumi.