



VICARI
Tradizione di Famiglia



Olio Extra Vergine di Oliva Del Pozzo Buono

Olio extra vergine di oliva *Extra virgin olive oil*

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DEL POZZO BUONO

Olio extra vergine di oliva *Extra virgin olive oil*

È composto principalmente da tre varietà di olive: Leccino, Frantoio e Raggia.

L'elevata qualità dell'olio è dovuta ad una scrupolosa selezione di olive raccolte manualmente, in base alla loro ottimale epoca di maturazione ed alla precoce molitura entro 24-48 ore.

Il prodotto che si ottiene si presenta con un colore giallo-verde, un odore di fruttato con intensità che varia dal medio al leggero.

Il sapore è tendenzialmente dolce con note di amaro e piccante. Per tali proprietà è possibile abbinarlo con antipasti, primi a base di sughi bianchi di pesce, funghi, tartufi, ma anche con insalate, carni rosse o bollite, minestre e zuppe.

Da conservare in un luogo asciutto, buio, a temperatura media di 12°-15°C.

An extra virgin olive oil mainly composed of three varieties of olives: Leccino, Frantoio and Raggia. The high quality of the resulting oil is due to the scrupulous selection of olives, hand picked at the peak of ripeness and quickly pressed within 24 to 48 hours of picking.

The product obtained is yellow-green in colour with a fruity, intense aroma that varies from medium to light.

The flavour tends to be sweet with bitter and spicy notes.

Its characteristics make it perfect for use in antipasti, pasta and rice dishes with white fish sauces, mushrooms, truffles, as well as with salads, red or boiled meats, soups and thick soups.

It should be kept in a dry, dark place at an average temperature of 12°-15°C.



VICARI
Tradizione di famiglia

Azienda Agricola Vicari

Morro d'Alba (AN) - Italy - Tel./Fax 0731.63164 - Nazzareno cell. 339.2996420 - Vico cell. 338.6205245

info@vicarivini.it - www.vicarivini.it