

CINQUE MONTI

Ottenuto da Cultivar Frantoio, Moraiolo in invaiatura

Raccolte e mano e lavorate entro 24 ore

Estratto a freddo (25°) nel nostro Frantoio Alfa Laval

Aspetto limpido da filtrazione a cotone

Conservato sotto azoto (N) in cisterne di acciaio INOX

Confezionato in vetro con filtro protettivo

La bassissima acidità ed i parametri del suo certificato in etichetta testimoniano la sua eccellenza

Fresco, fragrante e di notevole struttura è adatto a pietanze dove l'EVO deve essere attore protagonista

Il CINQUE MONTI è sinonimo di

INTENSITA'



Formato
Format



Confezioni
Packaging



Lanterna 0,50 lt
Lanterna 0,25 lt

12 bottiglie
6 bottiglie





CINQUE MONTI

**Obtained from Frantoio and Moraiolo Cultivars at
Veraison**

Hand-picked and processed within 24 hours.

Cold extracted (25°C) in our Alfa Laval mill.

Clear appearance thanks to cotton filtration.

Stored under nitrogen (N) in stainless steel tanks.

Bottled in protective-filtered glass.

Its extremely low acidity and the values shown on the label certificate are proof of its outstanding quality.

Fresh, fragrant, and with remarkable structure, it is perfect for dishes where EVOO is meant to be the star of the plate.

CINQUE MONTI is INTENSITY



**Formato
Format**



**Confezioni
Packaging**



Lanterna 0,50 lt
Lanterna 0,25 lt

12 bottiglie
6 bottiglie

