

RETICCHIO

Prodotto con olive coltivate negli oliveti "Retignani e Chioccioli" in un terreno particolarmente ripido, sassoso e soleggiato

Raccolte e mano e lavorate entro 24 ore

Estratto a freddo (27°) 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

I parametri organolettici lo rendono un EVO di assoluta qualità

Il sapore delicato, armonico ed equilibrato lo rende adatto a pietanze in cui l'olio deve valorizzare senza prevalere

Reticchio è sinonimo di

ARMONIA



Formato
Format



Confezioni
Packaging



Lanterna 0,75 lt
Lanterna 0,50 lt
Lanterna 0,25 lt

12 bottiglie
6 bottiglie





Formato
Format



Confezioni
Packaging



Lanterna 0,75 lt
Lanterna 0,50 lt
Lanterna 0,25 lt

12 bottiglie
6 bottiglie

RETICCHIO

Produced with olives grown in the "Retignani and Chioccioli" groves, located on steep, rocky, and sun-drenched terrain.

Hand-picked and processed within 24 hours.

Cold extracted (27°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 organoleptic properties make it an Extra Virgin Olive Oil of absolute quality.

With a delicate, harmonious, and well-balanced flavor, it is ideal for dishes where olive oil enhances without overpowering.

Reticchio is HARMONY

