



# Millenario

Olio Extra Vergine  
di Oliva Biologico



IT

Olio extra vergine di oliva Biologico con un fresco fruttato erbaceo, mandorlato e con soavi note di erbe officinali. Al gusto amaro e piccante equilibrati si integrano con chiusura erbacea.

**Denominazione:**

Olio Extravergine di Oliva BIOLOGICO

**Categoria:** Fruttato Medio

**Tipologia:** Monocultivar Casaliva

**Acidità libera:** 0,17%

**Perossidi:** 7,30 Meq. O2/Kg olio

**Polifenoli:** 447,18 Mg/Kg

**Acido oleico %:** 75,98

EN

Extra virgin olive oil: fresh and fruity with light herbaceous notes and green almond flavour. Initially balanced with a delicate bitterness and a spicy structure, it reveals harmonious herbaceous hints.

**Denomination:**

Extra virgin olive oil BIOLOGICO

**Category:** Medium- intense fruity

**Variety:** Monovariety "Casaliva"

**Olive oil acidity:** 0,17%

**Peroxide:** 7,30 Meq. O2/Kg olio

**Polyphenols:** 447,18 Mg/Kg

**Oleic Acids %:** 75,98

DE

Es handelt sich um ein Olivenöl nativ extra frisch, fruchtig und krautig mit leichtem MandelAroma. Gerade beim Geschmack besonders bitter und gleichzeitig scharf, dieses Öl wird ein krautiges Aroma in den Mund transportieren.

**Bezeichnung:**

Bio- Olivenöl Nativ Extra

**Charakter:** Mittel- fruchtig

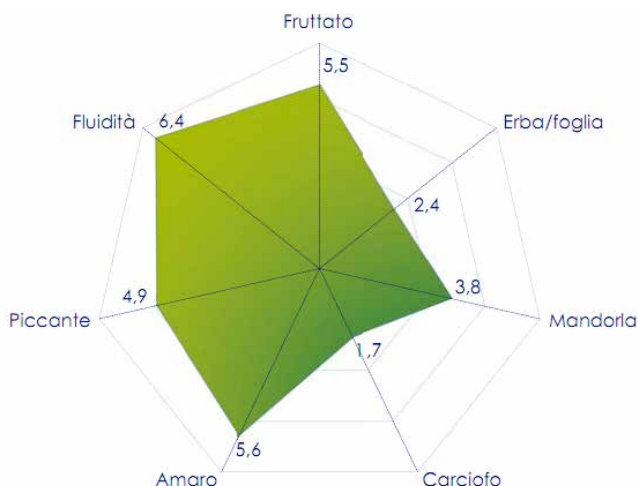
**Typ:** Kulturvarietät „Casaliva“

**Säuregehalt:** 0,17%

**Peroxide:** 7,30 Meq. O2/Kg olio

**Polyphenole:** 447,18 Mg/Kg

**Ölsäure %:** 75,98



**MAPPA DEI SENTORI  
MAP KEY / ZEICHENERKLÄRUNG**

- 5,5 Fruttato / Fruity / Fruchtig
- 2,4 Erba / Herbaceous / Krautig
- 3,8 Mandorla / Almond / Mandel
- 1,7 Carciofo / Artichoke / Artischocke
- 5,6 Amaro / Bitter
- 4,9 Piccante / Spicy / Scharf
- 6,4 Fluidità / Fluidity / Flüssigkeit



**AGRITURISMO TENUTA MASO BÒTES - Famiglia Santuliana**

Varignano di Arco (TN) | Garda Trentino | Tel. +39 0464 791014 | Cell. +39 347 8558334  
info@masobotes.it | www.masobotes.it | www.facebook.com/agriturismomasobotes

