



CASTELLO
DI
COIANO



PRIMO



Olio Extravergine di Oliva Italiano



Leccino, Mignolo, Moraiolo, Frantoio



Spremitura a freddo quotidiana con frantoio a ciclo continuo e permanenza in contenitori di inox sotto azoto.

Cold pressed daily with a continuous cycle oil mill and placed in steel containers under nitrogen.



Olio dal gusto deciso, armonico e lievemente piccante.

An oil with robust flavors, harmonic and slightly spicy.



cl.50



latta 1/3/5 litri

CASTELLO
DI COIANO


Via Coianese, 79
50051 Castelfiorentino
Firenze - ITALIA

Tel. e Fax (+39) 0571 68 01 85
Cell. (+39) 331 91 46 769


info@castellodicoiano.it
www.castellodicoiano.it


LEGENDA/LEGENDA

 Tipologia/Type

 Tipi olive/Olive's type

 Produzione/Production

 Note/Notes

 Capienza/Capacity