



ARGIOLAS

SERDIANA – CAGLIARI

IOLAO DOP



CLASSIFICAZIONE

Olio extra vergine di oliva.

PROVENIENZA

Agro del Parteolla in zona Sibiola.

OLIVAGGIO

Tonda di Cagliari, Pitz'e Carroga.

CLIMA

Mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estati molto calde e ventilate.

RACCOLTA

Manuale, ottobre, novembre.

LAVORAZIONE

Frantoio a ciclo continuo, estrazione a basse temperature.

CARATTERISTICHE

Colore: giallo con sfumature verdognole.

Olfatto: fruttato medio con evidenti sentori di carciofo, foglia di pomodoro, melanzana.

Gusto: armonico, leggero, amarognolo, piccante.

CONSERVAZIONE

Ambiente temperatura 18 °C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia verticale.

FORMATO

0,25 L, 0,50 L

Distribuito da: MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.

20052 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313
www.meregalli.com meregalli@meregalli.it