



TENUTA COCCI GRIFONI

Vigne di Famiglia dal 1933

Olio Extra Vergine di Oliva

Oliveti

Gli oliveti sono immersi nelle nostre tenute vitivinicole, circondati da piante da frutto e seminativi, ai quali si affiancano numerosi giardini delle spezie ed aree boschive. Piccoli e preziosi lotti degli oliveti sono dedicati alla coltivazione della varietà "Tenera Ascolana del Piceno D.O.P."

Olio di Oliva categoria Superiore ottenuto direttamente dalle Olive e unicamente mediante procedimenti meccanico.



- Olive: Frantoio, Leccino e Carboncella
- Metodo di raccolta: brucatura manuale
- Sistema di lavorazione: spremitura a freddo
- Aspetto: limpido e brillante
- Colore: giallo oro con riflessi verdognoli
- Profumo: netto di oliva fresca
- Sapore: armonico, leggermente dolce, con richiami di frutta e sfumature amaro-gnole