



RM
RENZO MARINAL
PANZANO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Area Produzione:

Panzano - Greve in Chianti

Varietà olivi:

Moraiolo, Coreggiolo, Frantoio, Leccino

Production Area:

Panzano - Greve in Chianti

Olive varieties:

Moraiolo, Coreggiolo, Frantoio, Leccino



Dalle olive del Chianti Classico raccolte in Novembre e lavorate a freddo, si ottiene un olio di colore verde con riflessi dorati che si presenta con un leggero amaro e con una sensazione tipica di carciofo e di erba fresca, in gola si avverte una leggera presenza piccante.

These Chianti Classico olives, harvested in November and cold pressed, produce a green oil with golden hues which is slightly bitter, with a typical sensation of artichoke and fresh grass, leaving a slightly spicy feel in the throat.

