

colleargento

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA · EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



Prenota il tuo olio

Reserve your oil

Una piccola tenuta ricoperta di ulivi nel cuore verde d'Italia. Una **piccola produzione familiare di 500 litri**

l'anno: riserva la tua quota prima della spremitura.

A small estate covered in olive trees, in the green heart of Italy. A small family production of 500 litres a year: reserve your share before the pressing.

BOTTIGLIA · BOTTLE

0,75 L

CHF 28.—

TANICA · JERRY CAN

5 L

CHF 140.—

Le olive · The olives

Moraiolo, Frantoio e Leccino, coltivati in maniera tradizionale e raccolti a mano.

Moraiolo, Frantoio and Leccino, grown the traditional way and picked by hand.

La spremitura · The pressing

Al frantoio il giorno stesso della raccolta. Estrazione a freddo con sistema Sinolea, sotto i 27 °C.

Taken to the mill on the day of harvest. Cold-extracted with the Sinolea system, below 27 °C.

Il gusto · The taste

Robusto e deciso, con una netta tonalità verde. Un extravergine di carattere.

Robust and bold, with a distinctly green hue. An extra virgin with character.

RACCOLTA E SPREMITURA · HARVEST & PRESSING

attorno al 20 ottobre

around 20 October

CONSEGNA · DELIVERY

tra novembre e dicembre

November – December

PRENOTAZIONI · RESERVATIONS

Helen Consiglio · +41 76 392 70 71 · helen@relocateinstyle.swiss

Fino a esaurimento · While stocks last · RelocateinStyle SA · Via Balestra 5, 6900 Lugano · www.relocateinstyle.swiss