



SCHEDA PRODOTTO · RACCOLTA 2026/27

Il Fruttato

Biancolilla · Olio extravergine di oliva italiano

INTENSITÀ



3 su 5

Il più versatile della gamma. Fruttato verde equilibrato, con note di erba fresca, mandorla e carciofo.

La Biancolilla è un'antica cultivar italiana. Deve il nome al colore delle olive, che maturando passano dal verde chiaro a sfumature violacee.

Raccogliamo le olive all'invaiaitura, quando iniziano a cambiare colore e hanno il massimo dei profumi. Raccolta per brucatura ed estrazione a freddo, sotto i 27 °C: ne nasce un olio profumato e armonioso, con acidità libera di appena lo 0,24%.

GUSTO

Colore	Da verde chiaro a giallo paglierino
Profumo e sapore	Oliva verde, erba fresca, mandorla, carciofo, leggero pomodoro
Amaro	Moderato
Piccante	Moderato

DA PROVARE CON

Pesce alla griglia o al vapore, insalate, verdure crude e cotte, carni bianche, formaggi freschi.

CONSERVAZIONE

In luogo fresco e al riparo dalla luce.
Consumare entro 8 mesi dall'apertura.

SCHEDA TECNICA

Categoria	Olio extravergine di oliva
Cultivar	Biancolilla 100%
Origine	Italia
Raccolta	Annata 2026/27, all'invaiaitura, brucatura
Estrazione	Meccanica a freddo, sotto i 27 °C
Filtrazione	Leggera
Acidità libera	≤ 0,24%
Formato	Lattina 5 L

