

# Ekstra djevičansko maslinovo ulje



Amfiterra  
Franković

## Leccino



- Regija:** Istra  
**Mjesto proizvodnje:** Buje  
**Položaj:** Castion  
**Nadmorska visina:** od 200 – 250 m.n.v.  
**Način berbe:** Kombinirano; ručno i pneumatskim ručnim tresačima  
**Vrijeme berbe:** Listopad  
**Način prerade:** Kontinuirani ciklus, 2 faze, prerada odmah nakon berbe  
**Sorta:** Leccino  
**Gustoća:** Izrazita  
**Boja:** Zlatno zelena  
**Miris:** Zaokružen, voćni, svjež, koji elegantno podsjeća na maslinu i aromatično bilje.  
**Okus:** Vrlo blage gorčine i pikantnosti  
**Upotreba:** Leccino naglašava prožnjenost okusa sirove ribe, škampa i kozica te slubljuje se sa raznim svježim sezonskim salatama.  
**Veličina boce:** 0,25l i 0,5l