

---

# I nostri prodotti Our products

## RISERVA DI FAMIGLIA

Ottenuto dalla raccolta precoce tra la fine di settembre e i primi 3 giorni di ottobre dall'oliveto del XV sec. adiacente al nostro Frantoio. Da Cultivar Dolce Agogia, Moraiolo e Frantoio, si presenta con colore verde smeraldo e con un Fruttato deciso; ricchissimo di polifenoli e antiossidanti. Impreziosito da l'etichetta disegnata dal Maestro Natino Chirico, disponibile esclusivamente in astuccio singolo

Obtained from the early harvest between the end of September and the first 3 days of October from the 15th century olive grove. adjacent to our oil mill. From Cultivars Dolce Agogia, Moraiolo and Frantoio, has an emerald green color and a strong fruitiness; very rich in polyphenols and antioxidants. Embellished with the label designed by Maestro Natino Chirico, available only in single case

