

Nom Olio extra vergine Dolciolio

Millésime 2025

Producteur Giachi

Description Au cœur de la Toscane, on trouve un climat doux et un sol calcaire et sec. Cela fait de la région une terre idéale pour les oliviers. la région est donc très connue pour ses huiles d'olive. Les oliveraies de la famille Giachi reçoivent les meilleurs soins et pour leur production, ils ont toujours fixé des normes de qualité élevées. L'attention portée à la qualité combinée à des prix raisonnables confère à la famille une reconnaissance internationale.

L'Olio di Oliva extra vergine Dolciolio est pressé à partir d'olives récoltées à la main, toujours en première pression. C'est une huile d'olive idéale pour accompagner les plats subtils où l'huile ne joue pas forcément un rôle dominant et pour finir les salades.

