



SUPEROLIO

Olio extravergine di oliva biologico.

Leccino, frantoio, moraiolo
(antica varietà lucchese).

Raccolta manuale.

Frangitura entro 8 ore dalla raccolta.

Filtrazione entro le successive 24 ore.

Imbottigliamento entro 48 ore

Organic extra virgin olive oil.

*Leccino, frantoio, moraiolo
(ancient Lucchese variety).*

Manual collection.

Crushing within 8 hours of collection.

*Filtration within the next 24 hours. Bottling
within 48 hours.*

TENUTA LENZINI