



FAMILIA
ZUCCARDI
aceites varietales



frantoio

ORIGEN

Variedad emblemática en Toscana, Italia, introducida en Argentina en los comienzos de la gran expansión de la olivicultura nacional en 1930. Actualmente, se encuentran antiguos olivares de esta variedad principalmente en Mendoza por su mejor adaptación al clima de la región.

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo con reflejos verdes.

Aroma: En nariz encontramos notas herbáceas y un característico aroma a banana verde.

Sabor: En boca predominan notas verdes y almendradas presentando un frutado agradable y muy equilibrado.

Sugerimos: Ideal para acompañar pastas, pescados y verduras grilladas.

PRESENTACIONES



Botella de vidrio 250 ml y 500 ml.

FAMILIA
ZUCCARDI

Ruta Provincial N°33 - km 7,5 (M5531) | Maipú - Mendoza - Argentina
Tel./Fax: +54 (261) 44 10000/10 | www.aceitesvarietales.com