



## Riviera Ligure DOP

ORIGINE E QUALITÀ CERTIFICATE

Il filo conduttore che lega gli oli extra vergini RIVIERA LIGURE DOP è l'eleganza delle sensazioni mandorlate, la distinta percezione di morbidezza al palato, la nota dolce in bocca che si apre progressivamente all'amaro ed al piccante, sempre percepiti in maniera lieve ed in ogni caso sempre in piena armonia ed equilibrio.

L'olivicoltura in Liguria ha una storia sedimentata in secoli di grande impegno. Ha modificato il territorio con milioni di metri cubi di terrazzamenti, preservandolo dall'erosione. Si lavora in modo eroico, faticoso.

Scegliere di conseguenza un extra vergine dalla provenienza certa e con una qualità certificata è una scelta etica alla quale si aggiunge nel contempo il piacere dell'olio all'assaggio.

Il gusto leggero e delicato, caratterizzato da una tipica nota dolce, fa dell'olio extravergine d'oliva RIVIERA LIGURE DOP un olio ampiamente utilizzabile in cucina poiché non copre il sapore delle pietanze.

*“L'armonia e la finezza delle note fruttate e l'impatto dolce iniziale al palato”*

**RIVIERA DEI FIORI**  
da olive Taggiasca min. 90%



**RIVIERA DEL PONENTE SAVONESE**  
da olive Taggiasca min. 50%



**RIVIERA DI LEVANTE**  
da olive Lavagnina, Razzola,  
Pignola e autoctone min. 65%

