



VIGNAMAGGIO



Frantoio

ITA Il Frantoio è una tipica varietà di olivo chiantigiana che in purezza produce un olio dal profumo fruttato di oliva, piccante e intenso. Ideale per chi cerca un sapore deciso e inebriante.
Disponibile in bottiglia di vetro da 250 ml.

ENG The Frantoio is a classic Chianti olive varietal that produces an oil characterised by a fruity olive fragrance, which is picante and intense. Ideally suited to those looking for a sharp and heady flavour.
Available in 250 ml glass bottle.

vignamaggio.com
prodotti@vignamaggio.com
Via Petriolo 5
Greve in Chianti (FI)
Italia

