


## Abruzzo

### MARINA CVETIC - CASTELLO DI SEMIVICOLI - MASCIARELLI

Environ 8000 oliviers des cultivars les plus extraordinaires des Abruzzes. Chacune a son parcours d'élaboration autonome, de la récolte au pressurage. Comme pour le vin, la sélection pour l'huile Cvetic témoigne d'un respect absolu de la nature, **toutes sont issues de l'agriculture biologique**. La récolte manuelle et le pressurage font que chaque cultivar puisse s'exprimer dans l'huile produite. Chaque variété offre des sensations gustatives diverses et présentes des qualités organoleptiques propres. Ainsi nous avons la fruitée et piquante saveur de la Dritta, le goût puissant de la Carboncella et de la Frantoio, et la saveur délicate et légère de la Leccino.



			HTVA	TVAC
<b>Marina Cvetic Mixte 3 Litres</b>	Leccino, Carbonella, Dritta di Loreto, Frantoio	<b>3,000</b>	<b>44,00</b>	46,64
<b>MONO VARIETALE EXTRA VIERGE BIO</b> 				
Marina Cvetic Leccino		<b>0,500</b>	<b>12,50</b>	-
Marina Cvetic Dritta Loreto		<b>0,500</b>	<b>12,50</b>	-
Marina Cvetic Frantoio		<b>0,500</b>	<b>12,50</b>	-
<b>CASTELLO DI SEMIVICOLI Extra Vierge</b> Plurivarietale.		<b>0,500</b>	<b>12,50</b>	13,25