

01.

# MONOVARIETALE FAGIOLARA

Olio extra vergine di oliva dal gusto  
corposo con note di erba fresca.  
Ottenuto esclusivamente con olive  
della varietà “Fagiolara” raccolte a una  
altitudine media di 700 m sul livello  
del mare.  
Colore verde smeraldo intenso.

**Cultivar: Fagiolara 100%**



02.

# MONOVARIETALE LECCIO DEL CORNO

Olio extra vergine di oliva dal gusto corposo con note di pomodoro verde. Ottenuto esclusivamente con olive della varietà “Leccio del corno” raccolte a una altitudine media di 500 m sul livello del mare.

**Cultivar: Leccio del corno 100%**



03.

# MONOVARIETALE DRITTA

Olio extra vergine di oliva dal gusto corposo con note di mandorla e carciofo.

Avvolgente e vellutato al palato.

Ottenuto esclusivamente con olive della varietà “Dritta” raccolte a una altitudine media di 500 m sul livello del mare.

**Cultivar: Dritta 100%**





04.

## VOLUPTA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA  
BIOLOGICO

Gustare questo olio significa  
accarezzare il palato con un'essenza di  
eterna bontà.

L'olio extravergine biologico Coletta  
possiede, oltre a elevate  
caratteristiche organolettiche, il  
massimo delle certificazioni  
autorizzate.

05.

# LINEA FRUTTATO ROBUSTO

Olio extra vergine di oliva fruttato medio-intenso, ottenuto da olive completamente verdi raccolte agli inizi di ottobre.

Sentori di amaro e piccante che si bilanciano alla degustazione.

**Cultivar: Dritta 40%, Leccino 30%,  
Posola, Carpinetana, Toccolana,  
Intosso, Olivastro, Pendolino 30%**



06.

## LINEA CLASSICA

Olio extra vergine di oliva classico  
ottenuto da olive di media  
maturazione raccolte nel periodo  
compreso tra fine ottobre e fine  
novembre

Olio di media densità, dal profumo e  
gusto delicato che ricordano il frutto  
maturo.

**Cultivar: Dritta 40%, Leccino 30%,  
Posola, Carpinetana, Toccolana,  
Intosso, Olivastro, Pendolino 30%**

