



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO • 500ml

Varietà Biancolilla

Tecnica raccolta Manuale

Macinazione

Entro 12 ore dalla raccolta. Estrazione a freddo mediante spremitura meccanica a ciclo continuo (due fasi)

Note organolettiche

Olio extra vergine d'oliva biologico di colore verde chiaro con sfumature gialle.

All'olfatto si evidenziano le percezioni erbacee verdi, di mandorla amara, cardo e carciofo.

All'assaggio, al retro olfatto, si confermano le percezioni olfattive accompagnate dalle percezioni di cicoria e rucola selvatica.

L'altitudine esalta la varietà d'ulivo Biancolilla che a 500 metri d'altezza genera un olio profumatissimo, nel quale l'amaro e il piccante sono intensi, in una combinazione che risulta equilibrata. Ideale con piatti leggeri come pesce, carni bianche e crudités.



ABBINAMENTI

Cibi grigliati ★
Cibi a vapore ★★★★★
Crudité ★★★★★
Zuppe ★★★
Pesce ★★★★★
Formaggi ★★
Insalate ★★★★★

GUSTO

Fruttato ★★
Amaro ★★★★★
Piccante ★★★★★
Dolce ★★

SENTORI

Erbaceo ★★★★★★
Mandorla ★★★★★
Carciofo ★★
Pomodoro
Pepe nero
Cardo ★★
Caffè

Azienda Agricola Alessandro Mocciano Li Destri
Via G. La Farina, 3 - 90141 Palermo - Italia
tel : +39 3385698067 - mail: info@terrediequila.it
www.terrediequila.it

