



## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO • 500ml

**Varietà Crastu**

**Tecnica raccolta Manuale**

**Macinazione**

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

### **Note organolettiche**

Olio di colore verde chiaro con sfumature dorate.

All'olfatto si evidenziano le percezioni erbacee verdi, di cardo e carciofo accompagnate da leggeri sentori di caffè tostato. All'assaggio, al retro olfatto, si confermano le percezioni olfattive accompagnate dalle percezioni di cicoria selvatica e pepe nero.

*L'altitudine esalta la varietà d'ulivo Crastu 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 forti, carni arrosto, pinzimonio.*



### **ABBINAMENTI**

Cibi grigliati ★★★★★  
Cibi a vapore ★  
Crudità ★★★★★  
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](mailto:info@terrediequila.it)  
[www.terrediequila.it](http://www.terrediequila.it)

