



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO • 500ml

Varietà Frantoio

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 con sfumature dorate.

All'olfatto si evidenziano le percezioni erbacee verdi, di cicoria selvatica, cardo e carciofo.

All'assaggio, al retro olfatto, si confermano le percezioni olfattive: dopo una prima sensazione dolce cede il posto ad un amaro e un piccante in armonico equilibrio.

L'altitudine esalta la varietà d'ulivo Frantoio che a 500 metri d'altezza genera un olio fruttato, ottimo su grigliate di carne mista, zuppe di legumi, bruschette e su tutti i piatti in cui si vuole esaltare il gusto deciso della cucina Mediterranea.



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
www.terrediequila.it

