



## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO • 500ml

**Varietà** Santagatese

**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 giallo-oro. All'olfatto si evidenziano le percezioni erbacee verdi, di cardo e carciofo accompagnate da leggeri sentori di pomodoro verde.

Il gusto è leggermente piccante e con una generale sensazione di amaro controbilanciata da una certa dolcezza.

*La varietà Santagatese è molto indicata per chi cerca un olio fruttato di intensità media e di qualità molto alta, dal sapore raffinato, da coniugare con piatti non troppo elaborati, sia a base di pesce che di carni o verdure. Esso è, inoltre, molto apprezzato per il condimento di cibi crudi, insalate e legumi leggeri.*



### 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)

