



## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO • 100 / 250 / 500 ml

Varietà Blend di Biancolilla 50%, Frantoio, 40%, Crastu 10%

**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-paglierino.

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.

*Il blend Riserva di famiglia è indicato per chi ama un olio fruttato di intensità medio alta, qualità elevata, dal sapore deciso, da coniugare con qualsiasi piatto, sia a base di pesce che di carni o verdure. Si esalta sui legumi.*



### 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

