



# OLIO EXTRAVERGINE

di Oliva

## Annata

2015

## Caratteristiche

Olio extravergine di oliva di categoria superiore ottenuto quasi interamente da varietà autoctona Raggia con una piccola percentuale di Frantoio e Leccino. La raccolta manuale e la successiva molitura a freddo entro 24 ore sono garanzia di un prodotto di alta qualità.

## Profumo

Fruttato medio, tendenzialmente verde, con sentori di carciofo e mandorla.

## Gusto

Sensazione prevalente di dolce, con leggere note di amaro e piccante.

## Colore

Verde con riflessi gialli.

## Fluidità

Media.

## Abbinamenti

Ottimo a crudo e con pietanze delicate: carni bianche e pesce.