



OLIO EXTRAVERGINE

di Oliva

Annata

2017

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.