

## OLIO EVO BIO L'ALTRO SAPORE *Grand Cru*

### L'OLIVETO

**Metodo di coltivazione:** *Biologico*



**Zona di produzione:** *Toscana - Pitigliano - Loc. Corano*

**Altitudine:** *350 m. s.l.m.*

**Varietà:** *Leccino*

**Sistema di raccolta:** *Brucatura a mano*

**Periodo Raccolta:** *entro il 20 ottobre*

### L'OLIO

**Sistema di estrazione:** *Estrazione a freddo*

**Aspetto:** *Filtrato*

**Densità:** *Media*

**Colore:** *Verde intenso*

### LE CONFEZIONI

Formato	Vetro	Acciaio	Latta
100 ml	X		
250 ml			
500 ml	X	X	
750 ml			
1 lt			
3 lt			
5 lt			

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E IMPIEGHI

**Profumo:** *fresco, erbaceo penetrante e potente con note dominanti di carciofo, cardo e mandorla acerba, impreziosito da sfumature floreali e di amarena che danno vita ad un bouquet di estrema complessità.*

**Sapore:** *ampio, con potente e decisa carica amara e piccante dominata da un'ottima armonia, grande complessità di sentori vegetali con lunga persistenza di morbide note aromatiche.*

**Impiego:** *rigorosamente a crudo per contrastare la componente dolce di patate, fagioli, ceci e zuppe di verdure in genere; su carni rosse o su pesci molto saporiti; in abbinamento a formaggi freschi come raveggiolo o mozzarella che esaltano la componente fresco-vegetale dell'olio, ottimo su tortelli ricotta e spinaci, riso o pasta in bianco con parmigiano a scaglie.*

[Web Site](#)