

OLIO EVO BIO L'ALTRO SAPORE *Principio*

L'OLIVETO

Metodo di coltivazione: *Biologico*



Zona di produzione: Toscana - Pitigliano Loc. Corano

Altitudine: 350 m. s.l.m.

Varietà: Leccino, Frantoio, Moraiolo e Caninese

Sistema Raccolta: bacchiatura

Periodo Raccolta: dal 20 ottobre al 10 novembre

L'OLIO

Sistema di estrazione: Estrazione a freddo

Aspetto: Limpido da filtraggio

Densità: Media

Colore: Verde

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE E IMPIEGHI

Profumo: fruttato medio, netto di oliva, note morbide di frutta matura e tenue sentore erbaceo di carciofo.

Sapore: pulito, si apre con una lieve sensazione dolce seguita da una gradevole e armonica carica amara e piccante di lieve intensità, morbida persistenza di note erbacee di carciofo.

Impiego: a crudo su insalate, bruschette, pinzimonio, pesce, per la preparazione di maionese.

LE CONFEZIONI

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

[Web Site](#)