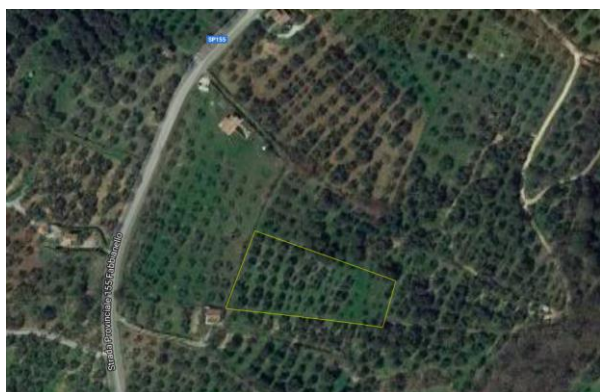


OLIO EVO BIO L'ALTRO SAPORE Sempronio

L'OLIVETO

Metodo di coltivazione: *Biologico*



Zona di produzione: *Toscana - Semproniano - Loc. Fibbianello*

Altitudine: *550 m. s.l.m.*

Varietà: *Moraiolo e Olivastra Seggianese*

Sistema di raccolta: *bacchiatura*

Periodo Raccolta: *dal 20 ottobre al 10 novembre*

L'OLIO

Sistema di estrazione: *Estrazione a freddo*

Aspetto: *Intenso non filtrato*

Densità: *Medio alta*

Colore: *verde con riflessi dorati*

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			
5 lt			

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE E IMPIEGHI

Profumo: *fruttato fresco e pulito, ricco di sentori erbacei in cui domina il carciofo, eleganti note di frutta e spezie.*

Sapore: *ampio ed armonico, con note erbacee di carciofo floreali e di frutta, molto complesso. Amaro e piccante di media intensità ed in buona armonia. Retronasale ricco, lunga persistenza speziata.*

Impiego: *a crudo su zuppe, insalate verdi, carni alla brace, pesce di media sapidità, legumi, bruschette, pinzimonio, ecc.*

[Web Site](#)