



Olio Extra Vergine di Oliva Biologico

Nocellara del Belice e Biancolilla



Operatore Controllato
N. 11002
Organismo di Controllo
Autorizzato dal MIPAAF
IT-BIO-0055
Agricoltura Italia

Note di degustazione:

Colore: limpido, giallo dorato intenso solcato da vividi riflessi verdi.

Olfatto: al naso si apre con note complesse e persistenti di macchia mediterranea, di pomodoro, di erba fresca appena tagliata, ben armonizzate ed eleganti.

Palato: morbido, fine, avvolgente, caratterizzato da toni vegetali piacevoli di cardo selvatico, rosmarino, mandorla e salvia. Amaro e piccante, equilibrati e ben dosati, sono presenti e completano adeguatamente il felice quadro d'insieme.

Caratteristiche tecniche

Categoria degustativa: fruttato medio - BIO

Varietà delle olive: 50% Nocellara 50% Biancolilla

Capacità della bottiglia: litri 0,100 - 0,250 - 0,500 - 0,750 - 5 - 10

Capacità delle lattine: litri 2 - 3 - 5 - 10

Abbinamenti:

ottimo con zuppe di pesce di scoglio, marinate di tonno, primi piatti con molluschi, insalate di polpo, pesci importanti al cartoccio, zuppe di funghi porcini, tartare di carni rosse, fiorentine succulente alla brace, formaggi stagionati.