



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

Olio "fruttato leggero" di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive da agricoltura biologica ed unicamente mediante procedimenti meccanici. Le sue caratteristiche delicate e preziose ne fanno un olio di grande equilibrio e straordinaria abbinabilità a pietanze di vario genere.

- CULTIVAR:** 75% Leccino, 20% Casaliva, 5% Pendolino
UBICAZIONE: Puegnago del Garda (Brescia)
ALTIMETRIA: 200 metri s.l.m.
SUOLO: Calcareo-argilloso di origine morenica
RACCOLTA: Brucatura a mano e molitura in 24 ore dalla raccolta
ESTRAZIONE: Ciclo continuo con estrazione per centrifugazione con decanter a due fasi, filtrazione leggera a cartone e stoccaggio in tank con atmosfera controllata ad azoto
- CARATTERISTI CHE SENSORIALI:** All'esame visivo appare di colore giallo chiaro con evidenti note verdi. All'olfatto è fruttato con intense note di carciofo determinate dalla forte presenza del cultivar Leccino. Al gusto prevale una sensazione iniziale di dolcezza immediatamente seguita da delicate note amaricanti e piccanti.
- FORMATO:** Bottiglia da 0,50 L
ABBINAMENTI: Consigliato su piatti delicati a base di pesce, carni bianche, insalate, bruschetta e pinzimoni. Assolutamente da provare come condimento di un piatto di carpaccio o tartare di carne o di pesce, bresaola e carne salada.