



**OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA**

VISTA:

Giallo dorato intenso con note verdi.

OLFATTO:

Si esprime di media intensità, dotato di complessi sentori vegetali ed eleganti sentori di basilico in chiusura.

GUSTO:

ricco e ampio, pieno e deciso, caratterizzato da intensi toni verdi di carciofo. Amaro e piccante e molto armonico.

ABBINAMENTI:

È ottimo su carpaccio di carne cruda, molluschi gratinati, zuppe di verdure e funghi porcini, primi piatti gustosi con verdure, pesci arrosto, carni rosse in umido e formaggi stagionati.