

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 0,50 LT.



AREA DI PRODUZIONE: Provincia di Trapani

CULTIVAR: 50% Cerasuola, 45% Nocellara, 5% Biancolilla

MOLITURA: Ciclo continuo a freddo

ASPETTO: Leggermente velato dal colore verde intenso con riflessi dorati

AROMA: Fruttato netto di oliva appena molita e di erba fresca falciata

GUSTO: Armonico leggermente amaro con percezioni di mandorla e animato in chiusura da un retrogusto piccante appena percettibile

IMPIEGO: Verdure, carni bianche, risotti, frutti di mare e piatti a base di pesce