



Olio extra vergine di oliva DOP BRISIGHELLA

Denominazione prodotto: Olio extra vergine di oliva

Definizione: Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

Origine: Denominazione di Origine Protetta Brisighella

Cultivar: Nostrana di Brisighella

PROFILO SENSORIALE

Olfatto: Al naso si sentono note erbacee e di rosmarino che si legano a sentori fruttati di oliva verde.

Gusto: Al palato i sentori di rosmarino si legano sul finale ad un leggero piccante per donare eleganza ed equilibrio a quest'olio.

CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano dalla luce e da fonti di calore.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Bruschette, pinzimoni, primi piatti saporiti, zuppe di legumi e verdure. Ideale a crudo per arricchire di aroma ogni ricetta dal gusto deciso.

