Olio extra vergine di oliva DOP Colline di Romagna

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 Colline di Romagna

Cultivar: Correggiolo e Leccino

PROFILO SENSORIALE

Olfatto: Al naso si sente un fruttato di oliva verde con spiccati sentori erbacei e floreali e lievi note di erbe aromatiche.
Gusto: In bocca si percepisce la nota amara caratteristica del carciofo che si lega sul finale ad un piccante leggero.

CONSERVAZIONE

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

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Adatto a condire insalate e zuppe a base di legumi e verdure, ma anche ideale per bruschette estive.