



## Olio extra vergine di oliva OASI GREGORINA

**Denominazione prodotto:** Olio extra vergine di oliva

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

**Origine:** 100% olive italiane

**Cultivar:** Correggiolo, Leccino, Nostrana di Brisighella

### PROFILO SENSORIALE

**Olfatto:** Al naso si sente un fruttato di oliva verde con sentori erbacei.

**Gusto:** Al palato le note fruttate si uniscono ad un amaro persistente, e sul finale lascia spazio alle avvolgenti note piccanti.

### CONSERVAZIONE

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

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale per condire insalate, zuppe o passati a base di legumi e verdure.

