



TERENZI
MAREMMA TOSCANA



MADRECHIESA

Olio Extravergine di Oliva

Da cultivar Moraiolo e Maurino, l'olio extravergine di oliva Madrechiesa Toscano IGP si apprezza per la sua singolarità: il profumo è complesso ed elegante, con sentori di muschio, tabacco, foglia di pomodoro e alloro, il palato è fine e sfaccettato, guidato da una slanciata ed equilibrata nota amara che amplifica le sensazioni verdi. Il profilo amaricante esalta piatti di pesce, carni alla brace e verdure, preferibilmente a crudo.

Varietà: Moraiolo e Maurino

Spremitura: Due fasi a freddo

Colore: Giallo con spiccati riflessi verdi.

Olfatto: Intenso ed elegante, con note di foglia di carciofo ed erba tagliata. Evidenti nel finale sentori di pomodoro ed erbe mediterranee.

Sapore: Deciso bilanciato nelle note di amaro e piccante entrambi a livelli di media intensità.

Gastronomia: Il retrogusto amarognolo esalta i sapori dei piatti cui si accompagna, preferibilmente a crudo.