



TERENZI
MAREMMA TOSCANA



PVROSANGVE

Olio Extravergine di Oliva

L'olio extravergine di oliva Purosangue Toscano IGP è un blend di cultivar Frantoiano, Moraiolo e Leccino. La raccolta delle olive di 1.200 piante secolari è manuale e la frangitura viene effettuata nel frantoio aziendale per garantire la massima qualità. Al naso spiccano le note fresche di carciofo, rosmarino ed erbe di campo. Il sapore è gradevole, in perfetto equilibrio tra note amare e piccanti. Ideale come condimento a crudo di pesce alla brace, zuppe toscane e piatti di verdure.

Varietà: Frantoiano, Moraiolo e Leccino

Spremitura: Due fasi a freddo

Colore: Giallo brillante e limpido con riflessi verde oliva.

Olfatto: Gradevole nelle note di carciofo rosmarino erbe di campo. Evidente in chiusura il gheriglio di noce.

Sapore: Gradevole, rotondo e ben equilibrato nelle note amare e piccanti.

Gastronomia: Ideale come condimento a crudo di pietanze e piatti di verdure.