



Poggio alle Mura Olio Extra Vergine di Oliva



VARIETA' DI OLIVE

Prevalenza Frantoio.

DESCRIZIONE

Colore: verde, con tenui riflessi gialli.

Profumo: fruttato intenso, erbaceo, fresco e pungente con sentori di carciofo e cardo. Ad arricchire il bagaglio aromatico, delicate note di caffè tostato.

Sapore: armonico, con una carica vegetale potente e ricca, in cui dominano sentori di carciofo e cardo. La venatura amara e piccante è decisa ed equilibrata, ricca di accattivanti note aromatiche. Molto persistente, presenta un finale piacevole ed elegante.

Indicato per il consumo a crudo su zuppe, ortaggi e legumi crudi o cotti, zuppe vegetali, carni rosse, bruschette, pinzimonio.

NOTE TECNICHE

Tecnica di produzione: la raccolta La raccolta viene effettuata mediante brucatura a mano durante le prime settimane di ottobre. Le olive vengono pressate entro 24 ore dalla raccolta. Dopo l'estrazione "a freddo", l'olio viene filtrato e, quindi, imbottigliato.

Acidità totale: 0,3%

FORMATI DISPONIBILI:
0,25 l - 0,50 l