



Poggio alle Mura Olio Extra Vergine di Oliva

DESCRIZIONE

Varietà: Monocultivar Frantoio

Colore: verde intenso.

Profumo: fruttato, con sentori di oliva verde e carciofo.

Sapore: armonico, con una carica vegetale potente e ricca, in cui dominano sentori di carciofo e oliva verde. La venatura amara e piccante è decisa ed equilibrata, ricca di accattivanti note aromatiche. Persistente, presenta un finale piacevole ed elegante. Indicato per crostini saporiti, insalate fresche e formaggi.

Ottimo su tartare e carpacci di manzo, salmone e tonno, eccellente con il sushi. Per finire pasta, risotti, zuppe e minestre, aggiungendolo a fine cottura. Olio con altissimo contenuto di polifenoli, antiossidanti e vitamine.

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.



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