

Olio extravergine di oliva ottenuto da varietà Frantoio

Fruttato di media intensità, ricco e complesso all'olfatto, con note erbacee, foglia di carciofo, mandorla verde. All'assaggio l'amaro e il piccante si esprimono con equilibrio, con struttura piacevole e garbata persistenza di foglia e mandorla.



Categoria:
Fruttato medio

Varietà:
Frantoio

Certificazioni:
Italiano

Tipologia:
Monovarietale, filtrato e conservato in contenitore sotto battente di gas inerte.

Raccolta:
Brucatura agevolata e manuale, dalla terza decade di settembre

Estrazione:

Nel frantoio aziendale O.M.T. a ciclo continuo a 2 fasi, con controllo delle temperature in tutte le stazioni: lavatrice, frangitore, gramole e sala di lavorazione

Si armonizza ottimamente con stufati, piatti elaborati e lente cotture. Minestre di legumi, insalate di ceci o fagioli, zuppe di pesce, carni rosse alla brace.

Formato bottiglia:

Frantoio 76
Bianchera 75