

LECCINO

Olio extravergine di oliva ottenuto da varietà Leccino

Il fruttato al naso si esprime con media intensità, si distinguono sentori di mandorla verde, erba, in una complessità olfattiva di mela gialla, carciofo, nocciola, pinolo.

Al palato l'amaro e il piccante si presentano piacevolmente persistenti con piccante prevalente, ritornano le note olfattive speziate e di mandorla verde. Colore giallo con riflessi verdi.



Categoria:
Fruttato medio

Varietà:
Leccino

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

Estremamente versatile può esaltare pietanze a base di verdure, pesce e carni bianche. Ben si adatta ai primi piatti della tradizione italiana ma anche ad alcuni piatti esotici speziati preparati con riso o cous cous.

Formato bottiglia:

