

Olio Extra Vergine di Oliva

MONOCOLTURA

Cesasuola

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Tipologia: Olio Extra Vergine di Oliva I.G.P. Sicilia

Certificato I.G.P. Sicilia: Autorità pubblica designata dal MIPAAF

Monocultivar in purezza: Cerasuola

Periodo di raccolta: Ottobre - Novembre

Tecnica di raccolta: brucatura a mano.

Tecnica di produzione: estratto a freddo

PROFILO ORGANOLETTICO:

Colore: dorato con toni verdi intensi.

Profumo: note di spezie selvatiche con sentore di origano e rosmarino.

Sapore: fruttato intenso e aromatico con nota di mandorla amara.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Insalate di stagione o per condire pesce azzurro.



Frutto di Sicilia