@seraficaterradiolioevino

OLIO 02

IGP Sicilia

- Nocellara Dell'Etna, Nocellara del Belice
- 650-1000 mt slm
- 60q.li / ha
- Ottobre - Novembre
- Manuale. By hand
- Estrazione a freddo. Cold extraction
- Silos acciaio temperatura controllata e sott'azoto. Temperature controlled and nitrogen steel silos

Note di Degustazione

- Giallo dorato con delicate nuances di verde. Golden yellow with shades of green.
- Fruttato intenso. Sentori di erba appena tagliata e decise note di carciofo. Intensely fruity. Hints of freshly cut grass and strong notes of artichoke.
- Persistente. Nette sensazioni piccanti accompagnano eleganti essenze retro olfattive di cardo e carciofo. Persistent. Spicy sensations introducing elegant retro-olfactory essences of thistle and artichoke.
- Minestre ricche di ortaggi, di cereali e di legumi. Sposa e vivacizza le verdure spontanee affogate nel vino Etneo, esaltandole senza mai prevaricare. Soups rich in vegetables, cereals and legumes. It enhances the flavors of wild vegetables, drowned in Etneo wine, without ever overdoing it.

serafica.it