



OLIO 03

Biologico



Nocellara dell'Etnea



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 spiccate tonalità di verde. Golden yellow with intense shades of green.



Fruttato intenso dagli evidenti profumi di mandorla, foglia di olivo e con aromi decisi di erbe spontanee e carciofo. Intense fruity with strong aromas of almond, olive leaf and with strong aromas of wild herbs and artichoke.



L'approccio in bocca è gradevolmente dolce e comunque lascia subito il passo alle piacevoli note erbacee e alle fragranze di pomodoro e cardo selvatico. Delicate to the plate, immediately giving way to pleasant herbaceous notes and the fragrances of tomato and wild thistle.



Mette molto in risalto le grigliate e le varie ricette a base di pesce azzurro. Valorizza le insalate di agrumi: arance e limoni in particolare. It puts a lot of emphasis on grilling and the various recipes based on blue fish. Enhance citrus salads: oranges and lemons in particular.