

Olio EVO "Le Colline"



Pregevole olio ottenuto dalla frangitura di olive verdi o invaiate, che mette in risalto una serie di tonalità aromatiche perché ricco di sostanze polifenoliche che oltre ad avere spiccate caratteristiche gustative, sono anche efficaci antiossidanti che conferiscano al prodotto resistenza all'invecchiamento.

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

Modificatore prezzo variante:

Sconto

2-3 Days



[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Frantoio Vabro](#)

Descrizione

Regione: Toscana

Zona di produzione: Piancastagnaio (SIENA) alle pendici del Monte Amiata e nelle dolci colline della Val d'Orcia.

Altitudine: 400/600 mt slm.

Olivaggio: frantoio, leccino, correggiolo, pendolino, moraiolo. Sistema di raccolta: brucatura a mano.

Lavorazione: frangitura con macine di granito, estrazione con impianto continuo integrale a freddo.

Raccolta: Novembre.

Caratteristiche fisico-organolettiche all'origine

Aspetto: velato.

Densità: fluidità media.

Colore: verde foglia con riflessi dorati.

Profumo: fruttato, netto di oliva.

Sapore: persistente con richiamo al carciofo, decisa ed equilibrata venatura amarognolo piccante.

Recensioni

Olio: Olio EVO "Le Colline"

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.