

"PERLA VERDE" Olio extravergine di oliva Biologico



Olio Extravergine di Oliva: "Perla Verde" Biologico

Anno di Raccolta: 2020

Cultivar: Leccino 30%, moraiolo 30%, frantoiano 30% e pendolino 10%

Regione: Toscana

Zona di Produzione: Colline della Val d'Orcia

Altitudine: 400-500 s.l.m.

Sistema di Raccolta: A mano per brucatura e con agevolatori

Periodo di Raccolta: Prevalentemente nei mesi di Ottobre e Novembre

Sistema di estrazione: Impianto a ciclo continuo

Aspetto: Limpido da filtraggio

Densità: Fluidità media

Colore: Verde con riflessi dorati

Profumo: Fruttato medio, di oliva matura, con note morbide di frutta matura e sentore erbaceo di carciofo

Sapore: Pulito, si apre con una lieve sensazione dolce seguita da una gradevole e contenuta carica amara e piccante intensa

Impiego: A crudo su insalate, bruschette, pinzimonio, pesce, per la preparazione di sottolio e maionese; in cucina ottimo per la preparazione di sughi, soffritti e per le frittate.