



Olio Extra Vergine di Oliva **Cetrone Intenso**

Cultivar: Itrana 100%

Altitudine dell'Oliveto: 500 m. s.l.m.

Raccolta: dal 01 novembre al 15 dicembre

Estratto a Freddo

Caratteristiche sensoriali: alla vista si presenta limpido, di un bel colore verde intenso; all'olfatto si offre complesso ed avvolgente, caratterizzato da intensi profumi erbacei con spiccati sentori fruttati di carciofo, cardo e pomodoro; al gusto si apre con eleganti note di carciofo, cardo, pomodoro ed erbe balsamiche di salvia e mentuccia, amaro e piccante decisi ed in buona armonia.

Di grande struttura ed eleganza.

Consigli d'uso: ottimo a crudo su insalate di carciofi, di ovoli e di funghi porcini, carpacci e tartare di pesce e di manzo, crudo di crostacei, zuppe di verdure e di legumi, tagliata di tonno e trancio di pesce spada alla griglia, carni rosse ai ferri, formaggi stagionati a pasta filata.

Olio Extra Vergine di Oliva **Cetrone Delicato**

Cultivar: Itrana 100%

Altitudine dell'Oliveto: 500 m. s.l.m.

Raccolta: dal 16 dicembre al 31 gennaio

Estratto a Freddo

Caratteristiche sensoriali: alla vista si presenta limpido, di un bel colore verde tenue; all'olfatto si offre complesso ed elegante, caratterizzato da note erbacee con sentori fruttati di pomodoro, mandorla e banana; al gusto si apre con eleganti note di pomodoro, mandorla, banana ed erbe balsamiche di salvia e menta, amaro e piccante presenti ma in grande equilibrio che chiudono in mandorla dolce.

Di grande struttura ed eleganza.

Consigli d'uso: ideale su marinate di pesci, insalate di farro e di legumi, vellutate di asparagi, risotti di verdure, pesci e carni bianche alla griglia, branzino al sale, verdure crude e grigliate, formaggi freschi a pasta filata, fragole con gelato alla vaniglia.

Disponibili nei formati da 0,10 - 0,25l - 0,50l