



Podere La Cappella

“NOTE”

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



Origine: Italia (Regione: Toscana)

Varietà di olive: Frantoio, Leccino, Moraiolo

Metodo di raccolta: Raccolta a mano

Metodo di spremitura: Estrazione a freddo

L'olio extra vergine di oliva “Note” è ottenuto da una selezione di olive provenienti dai nostri uliveti aziendali. Le olive vengono raccolte a mano durante la fase di maturazione ottimale per garantire un olio dall'aroma intenso e dal sapore fruttato.

Profilo sensoriale:

Colore: Verde dorato con riflessi ambrati.

Aroma: Intenso e fruttato.

Sapore: Equilibrato e persistente, con leggere note amare e piccanti che si integrano armoniosamente.

Accoppiamenti gastronomici: Ideale per verdure cotte, bruschette, piatti a base di carni rosse e bianche. Perfetto anche per arricchire zuppe e minestre.

Conservazione: Conservare in luogo fresco e al riparo dalla luce diretta. Chiudere accuratamente la bottiglia dopo l'utilizzo.

Confezione: Bottiglia di vetro scuro da 500 ml.

Scadenza: 18 mesi dalla data di produzione.

Note aggiuntive: Il nostro impegno per la qualità e la tradizione ci porta a seguire scrupolosamente ogni fase della produzione, dalla cura degli uliveti alla spremitura delle olive, per offrire un olio extra vergine di oliva di eccellenza, capace di esaltare i sapori della cucina mediterranea.

PODERE LA CAPPELLA

Strada Cerbaia, 10 – 50028 San Donato in Poggio (FI) – Italia

Tel. + 39 055 8072727 – Fax + 39 055 8072184 - Cell. + 39 3396233480

www.poderelacappella.it