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 - San Donato in Poggio 50028 - Barberino Tavarnelle(FI) - Italy
info@poderelacappella.it - www.poderelacappella.it - Tel. + 39 055 8072727 – Mobile + 39 3396233480