



Black Label Blend

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
BIOLOGICO



“Black label gran cru Vittoria”

La massima espressione delle nostre Olive

Zona di produzione: San Gimignano

Altitudine: 400 m

Cultivar: Raggiolo in purezza.

Periodo di raccolta: Ottobre

Sistema di raccolta: “brucatura” a mano.

Spremitura: A freddo in impianto continuo entro 24 ore dalla raccolta.

Colore: Verde intenso.

Profumo: Fresco, erbaceo, intenso, con aroma predominante di carciofo, cardo e mandorla verde, impreziosito da sentori floreali e di ciliegia che creano un profumo estremamente complesso.

Sapore: deciso di spezie, amaro e armonioso, di grande complessità con sentori erbacei e lunga persistenza di note aromatiche lisce.

Accostamenti: Rigorosamente a crudo per contrastare il sapore dolce di patate, fagioli, ceci e verdure in genere; carni rosse o pesce dal sapore forte; con formaggio fresco, come ad esempio ravaggiolo e mozzarella, che esaltano le caratteristiche di freschezza dell'olio, eccellente su spinaci e tortelli di ricotta, o con semplice riso e pasta con scaglie sottili di parmigiano.

Packaging:



500 ml

www.montagnaniolio.it

