



Golden Label Blend

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
BIOLOGICO



Zona di produzione: San Gimignano **Altitudine:** 400 m
Cultivar: 50% Correggiolo, 50% Moraiolo.
Periodo di raccolta: Da metà a fine ottobre.
Sistema di raccolta: "brucatura" a mano.
Spremitura: A freddo in impianto continuo entro 24 ore dalla raccolta.

Colore: Verde con riflessi dorati.

Profumo: Profumo intenso e fruttato, apertura al naso con aroma elegante e forte di oliva verde, fresco e pungente profumo erbaceo con sentori di carciofo e cardo, predominanza di eleganti note di caffè tostato.

Sapore: Intensamente fruttato, fresco, erboso, pungente, complesso. Amaro e piccante, armonico, elegante e ben strutturato, con un ricco finale fresco di erba piccante.

Accostamenti: A crudo nelle zuppe, sulle verdure lesse o crude, bruschette, pinzimoni, carni rosse, insalate di pomodori, patate e cipolle bollite, con semplice riso, pasta e formaggi stagionati.

Packaging:

