

SQUILLANTINO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Un blend ricavato da cultivar pregiate. Moraiolo, Leccino e Correggiolo. Olive raccolte rigorosamente a mano fra la fine di Ottobre e Novembre. Spremute entro le 24 ore dalla raccolta per estrarre la massima qualità e mantenere inalterati aromi e profumi.

Varietà: Moraiolo, Leccino, Correggiolo.

Altitudine terreno: 320 m s.l.m.

Raccolta: manuale.

Spremitura:

frangitura a ciclo continuo a freddo.

Note degustative: colore verde intenso tendente all'oro, con buona fluidità.

Gusto vivo, intenso, elegante ed equilibrato. Molto gradevole nella sua intensità piccante.

Profumo intenso con buona persistenza, fragranti sentori aromatici con profumi di oliva verde, carciofo, mandorla, sedano ed erba appena tagliata.

Abbinamenti: zuppe toscane, ribollita, bruschetta, carni alla brace, pinzimonio, fagiolini cannellini, pesce arrosto.

Formato: 0,5 l

Confezione:

astuccio singolo, cartone da 6 bott.



A blend created from prized cultivars: Moraiolo, Leccino and Correggiolo. The olives are all hand picked between the end of October and November. They are pressed within 24 hours of harvesting to extract the maximum quality and maintain all their aromas and perfumes.

Varietàs:

Moraiolo, Leccino and Correggiolo.

Harvest: by hand.

Pressing: continuous cycle cold pressing.

Tasting notes: deep green colour, tending towards gold, with good fluidity.

Lively, intense, elegant and balanced taste.

Very pleasant in its spicy intensity.

Intense bouquet, with good persistency, fragrant aromatic scents with perfumes of green olive, artichoke, almond, celery and freshly mown grass.

Servin suggestions: a drizzle of raw oil with Tuscans soups, "Ribollita", bruschetta, grilled meats, crudities, cannellini beans and roast fish.

Size: 0.5 l

Packaging:

single box and carton of 6 bottles.

