

# Olio di Oliva Extra Vergine di Oliva

Cantine Benvenuto

<b>Type</b>	Huile d'olive E. Vierge
<b>Origine</b>	Italie, Calabria
<b>Producteur</b>	Cantine Benvenuto Francavilla Angitola
<b>Classification</b>	IGP
<b>Expansion</b>	Fermentation et vieillissement en chêne pendant deux ans, suivi d'un vieillissement en bouteille de trois ans en bouteille.
<b>Contenu</b>	25 cl
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 12 ans
<b>Température de service</b>	17-18°C
<b>Numéro d'article</b>	18115122

## Commentaires

Matrice granitique, singularité géologique définie comme « bloc calabrais » avec granite superficiel exploré des racines de vignes, située dans le parc régional du Serre, surplombant la Costa degli Dei.

## Recommandation culinaire

Charcuterie et fromages, viandes braisées et grillées au barbecue

## Notes de dégustation

Rouge grenat, élégant au nez avec des notes de cerise au marasquin, de genêt, de pierre à fusil, de cuir et de chocolat. La bouche est puissante et remarquablement persistante, avec un équilibre exceptionnel entre les parties dures et souples, avec un tanin présent mais élégant. équilibre exceptionnel entre les parties dures et souples, avec des tanins présents mais élégants.

