

Olio Extra Vergine di Oliva IGP

Ceralti



| | |
|-------------------------|-------------------------|
| Type | Huile d'olive E. Vierge |
| Origine | Italie, Toscana |
| Producteur | Ceralti Bolgheri |
| Contenu | 50 cl |
| Numéro d'article | 16625700 |

Commentaires

De ses oliveraies sur le Lamentano et le Cerreta estate, la ferme produit une huile lisse et parfumée, pressée à froid, portant le label Toscano IGP (Indication géographique régionale). Les olives, récoltées à la main, sont immédiatement pressées à froid afin de conserver leur fraîcheur et leurs propriétés sensorielles et nutritionnelles. Frantoio, Pendolino, Leccino et Moraiolo

Recommandation culinaire

Particulièrement recommandé avec du pain grillé et des bruschette, de la burrata ou du pecorino affiné, ainsi qu'avec des plats à base de tomates et de légumes. Également idéal en touche finale sur des viandes ou poissons grillés. Son caractère frais et légèrement épicé apporte de la structure sans dominer les arômes.

Notes de dégustation

Aspect limpide, à la robe verte aux reflets dorés. Le nez dévoile des arômes frais d'herbe fraîchement coupée et d'artichaut. En bouche, fruité et léger, avec une fine note épicée et de subtiles nuances d'artichaut. Viscosité moyenne, harmonieuse et équilibrée.