

Olio di Oliva Extra Vergine di Oliva

Cantine Benvenuto

Tipo	Olio d'oliva E. Vergine
Origine	Italia, Calabria
Produttore	Cantine Benvenuto Francavilla Angitola
Classificazione	IGP
Maturazione	Fermentazione e affinamento in legno di rovere per due anni, seguiti da ulteriori tre anni di affinamento in bottiglia.
Contenuto	25 cl
Conservazione	fino a 12 anni
Temperatura di servizio	17-18°C
Articolo n.	18115122

Annotazioni

Di matrice granitica, unicità geologica definita 'blocco calabro' con granito superficiale esplorato dalle radici delle viti, situato all'interno del parco regionale delle Serre, affacciati sulla Costa degli Dei.

Abbinamenti

Salumi e formaggi stagionati, brasati e carni alla brace

Note di degustazione

Rosso granato, elegante al naso con sentori di ciliegia marascata, ginestra, pietra focaia, cuoio e cioccolato. In bocca potente e notevolmente persistente, con un eccezionale bilanciamento tra parti dure e morbide, con un tannino presente ma elegante.

