



Olio E. Vergine di Oliva Don Antonio IGP

Morgante

Tipo	Olio d'oliva E. Vergine
Origine	Italia, Sicilia
Produttore	Morgante Trapani
Classificazione	IGT
Maturazione	4 mesi in barrique
Contenuto	1 Lt
Conservazione	fino a 9 anni
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Vitigni	Nero D'Avola
Articolo n.	19355122

Annotazioni

Don Antonio è da anni una scommessa sicura se vuoi un ottimo Nero d'Avola nel tuo bicchiere. Morgante ha sempre puntato su questo vitigno e ha affinato l'espressione di questa specialità locale.

Abbinamenti

Antipasti come torte fatte in casa o terrine di selvaggina, salse scure ai funghi, piatti brasati, pollame scuro come anatra o faraona, varietà di bistecche, carne alla griglia, formaggi semiduri e duri come lo Sbrinz o il formaggio di montagna.

Note di degustazione

Un bouquet speziato e potente di frutti di bosco, cacao e molte diverse spezie orientali. Al palato un aspetto potente, molto aromatico e una struttura robusta. Colpisce per il suo frutto complesso e rimane a lungo presente al palato. Nonostante la sua forza, rimane molto vivace e dimostra di avere in realtà un cuore molto tenero.