



Olio E. Vergine di Oliva Don Antonio IGP

Morgante

Tipo	Olio d'oliva E. Vergine
Origine	Italia, Sicilia
Produttore	Morgante Trapani
Classificazione	IGP
Contenuto	50 cl
Articolo n.	19355722

Annotazioni

Scopri l'autentico sapore della Sicilia con il Morgante Olio Extra Vergine di Oliva "Don Antonio". Questo olio extravergine di qualità superiore è estratto a freddo e non filtrato, preservando così intatti tutti i preziosi aromi e le proprietà benefiche dell'oliva nella loro forma più pura. Grazie al marchio registrato Sicilia IGP, garantisce i più alti standard qualitativi e la certezza dell'origine direttamente dall'Italia.

Abbinamenti

Questo olio d'oliva siciliano è perfetto per la grande cucina mediterranea. Gustalo secondo la tradizione su pane bianco croccante o bruschette. È inoltre ideale come base per insalate fresche e vinaigrette, oppure come tocco finale di carattere direttamente sulla pasta appena scolata.

Note di degustazione

Questo olio premium non filtrato risplende nel bicchiere con un colore giallo dorato intenso e luminoso. Al naso esprime un netto e fruttato profumo di oliva, armoniosamente accompagnato da note di pianta di pomodoro fresco ed erbe aromatiche selvatiche. Al palato l'ingresso è meravigliosamente morbido e quasi dolciastro, per poi completarsi perfettamente sul finale con un'elegante nota amara e una piccantezza leggera e piacevolmente equilibrata.