

Olio Extra Vergine di Oliva IGP

Ceralti



Tipo	Olio d'oliva E. Vergine
Origine	Italia, Toscana
Produttore	Ceralti Bolgheri
Contenuto	50 cl
Articolo n.	16625700

Annotazioni

Dagli oliveti delle tenute Lamentano e Cerreta, l'azienda produce un olio morbido e profumato, spremuto a freddo, con il marchio Toscano IGP (Indicazione Geografica Regionale). Le olive, raccolte a mano, vengono immediatamente spremute a freddo per mantenerne la freschezza e le qualità sensoriali e nutrizionali. Frantoio, Pendolino, Leccino e Moraiolo.

Abbinamenti

Particolarmente indicato con pane tostato e bruschette, burrata o pecorino stagionato, così come con piatti a base di pomodoro e verdure. Ottimo anche a crudo su carne o pesce alla griglia. Il suo carattere fresco e delicatamente speziato dona struttura senza coprire i sapori.

Note di degustazione

Aspetto limpido, colore verde con riflessi dorati. Al naso emergono profumi di erba appena tagliata e carciofo. Al palato è fruttato e leggero, con una delicata nota speziata e sfumature di carciofo. Viscosità media, piacevolmente equilibrata.