



ANTICA FATTORIA
DI
CASEROTTA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
BIOLOGICO

AMADORE

**CULTIVAR: MORAILO (90%),
FRANTOIO (5%), LECCINO E
MADONNA DELL'IMPRUNETA (5%)**

ESAME VISIVO

LIMPIDEZZA	LIMPIDO
COLORE	GIALLO VERDE INTENSO

ESAME OLFATTIVO

INTENSITÀ	ABBASTANZA INTENSO
QUALITÀ	BUONA
DESCRIZIONE	FRUTTATO FRESCO, ERBACEO
SENSAZIONI OLFATTIVE	OLIVA VERDE E FOGLIA DI POMODORO

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

PERSISTENZA	<input type="text"/>
INTENSITÀ	<input type="text"/>
STRUTTURA	<input type="text"/>
ASTRINGENTE	<input type="text"/>
AMARO	<input type="text"/>
PICCANTE	<input type="text"/>
FLUIDITÀ	<input type="text"/>

NOTA DESCRITTIVA

È un olio alla vista luminoso di colore verde tenue con riflessi dorati. Ha profumo fruttato abbastanza intenso di oliva verde con note erbacee fresche di foglia di pomodoro. Ha corpo medio tendente al leggero con sufficiente intensità fruttata, una nota dolce appena percettibile ed equilibrio fra piccante e amaro delicati e piacevoli.

Su insalate, verdure al vapore, pesci, zuppe di cereali.

www.anticafattoriadicaserotta.it

ANTICA FATTORIA DI CASEROTTA

Via Castelbonsi, 2A

50026 San Casciano in Val di Pesa (FIRENZE)

Telefono: + 39 055 829 0349

Email: info@agriturismocantagallo.it

