



ANTICA FATTORIA
DI
CASEROTTA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
BIOLOGICO **MONOVARIETALE**

AMADORE

CULTIVAR: LECCIO DEL CORNO

ESAME VISIVO

LIMPIDEZZA	LIMPIDO
COLORE	VERDE SMERALDO TENUE

ESAME OLFATTIVO

INTENSITÀ	INTENSO
QUALITÀ	OTTIMA
DESCRIZIONE	FRUTTATO, ERBACEO, VEGETALE
SENSAZIONI OLFATTIVE	OLIVA, MELA, PINOLO, MANDORLA, CARDO, POMODORO, CICORIA, FOGLIA DI FICO

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

Limpida e vivace tonalità di verde smeraldo trasparente. Il profumo è intenso e ricco di note fruttate di oliva verde, sensazioni vegetali ed erbacee di cicoria, foglia di fico e un leggero ricordo di mandorla e pinolo. Ha gusto strutturato con intensa nota piccante nel retrogusto oltre all'amaro caratteristico; manifesta una discreta astringenza e ha lunga persistenza speziata. Per bruschette, primi piatti saporiti, carni alla griglia, selvaggina.

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

