

Olio

Extra Vergine di Oliva Italiano Biologico

VARIETÀ
Moraiolo raccolta ottobre (50%)
Moraiolo raccolta novembre
(50%)

FORMATO
250 ml
500 ml
750 ml

ANNATA
2018

TYPES OF OLIVES
Moraiolo october harvest (50%)
Moraiolo november harvest
(50%)

SIZE
250 ml
500 ml
750 ml

VINTAGE
2018



PRODUZIONE - Esclusivamente dai terreni di proprietà della famiglia Briziarelli, nasce questo olio extravergine nel rispetto delle tradizioni.

RACCOLTA - Giunte a piena maturazione, le olive vengono raccolte con il metodo della brucatura a mano e molite a freddo entro le 24 ore dalla raccolta.

CARATTERISTICHE - E' limpido e ha un colore dorato tendente al verde.

DEGUSTAZIONE - All'olfatto ha profumo intenso, si avverte elegante, con sentore di erba tagliata, nuance di carciofo e noce. Al palato è deciso, pungente e piccante.

ABBINAMENTO - Adatto particolarmente all'impiego con carni saporite.

PRODUCTION - This traditional high quality oil is made exclusively from olive groves owned by the Briziarelli family.

HARVEST - The olives are hand-picked and cold-pressed within 24 hours after picking.

CHARACTERISTICS - It has a golden - green color

TASTING - Aroma is intense, it is elegant, with hints of cut grass, artichoke and walnut nuances. On the palate it is firm, pungent and spicy.

FOOD PAIRING - Especially suitable for use with tasty meats.