

2018 Olivenöl / Huile d'olive EV

Laudemio, Gold Special Edition, Marchesi de' Frescobaldi

Huile d'olive de qualité supérieure de la maison Frescobaldi

Note de dégustation:

L'huile Laudemio signée Marchesi de' Frescobaldi est une véritable fête pour le palais. Cette huile d'olive millésimée de premier choix, au vert foncé presque brillant, amène sur la table un fruité fascinant! Son goût, à la fois frais et puissant, évoque la noix et l'artichaut. En fin de bouche, un léger picotement de la gorge, un piquant typique de la Toscane, peut souvent se faire sentir. Les spécialistes l'apprécient, sachant qu'il s'agit là d'un signe de qualité et de fraîcheur. Cette huile est idéale en été, pour mariner vos grillades et pour les affiner!

Pays d'origine: Italie
Région: Toscane
Producteur: Frescobaldi
Notation(s):
Apogée:

Encore un petit conseil : l'huile d'olive est un produit frais. Conservez-la dans une bouteille bien fermée et à l'abri de la lumière à une température d'env. 18° C. Une fois ouverte l'huile se conserve env. 4 mois sans perte de qualité.

Cépage(s): Frantoio, Moraiolo, Leccino
Référence: 03354--



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Olivenöl / Huile d'olive EV

Laudemio
Gold Special Edition
Marchesi de' Frescobaldi

Origine: Italie

Notation(s):

Cépage(s):

Apogée:

Frantoio, Moraiolo, Leccino

Encore un petit conseil : l'huile d'olive est un produit frais. Conservez-la dans une bouteille bien fermée et à l'abri de la lumière à une température d'env. 18° C. Une fois ouverte l'huile se conserve env. 4 mois sans perte de qualité.