



Olivenöl / Huile d'olive EV

Tenuta San Guido

L'huile d'olive de Sassicaia

Note de dégustation:

La Tenuta San Guido à Bolgheri en Toscane ne produit pas seulement le célèbre Sassicaia, mais également une huile d'olive de haute qualité. Un vrai délice ! La bouteille pourrait se confondre avec celle du Sassicaia tellement elle lui ressemble. Cela apportera à votre table un côté très chic aussi bien optiquement que gustativement. Jaune aux légers reflets verts. Bouquet d'olives avec de fines touches beurrées et fleuries. Bien équilibrée en bouche avec une finale beurrée et élégante. Un plaisir inoubliable !

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.

Pays d'origine: Italie
Région: Toscane
Producteur: Tenuta San Guido Sassicaia

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, Raggiola
Référence: 03278--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Olivenöl / Huile d'olive EV

Tenuta San Guido

Origine: Italie

Notation(s):

Cépage(s): Frantoio, Moraiolo, Raggiola

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.