



Olivenöl / Huile d'olive EV

Aprutino Pescara DOP, Azienda Guido d'Amico

Huile d'olive des Abruzzes

Note de dégustation:

La province de Pescara dans les Abruzzes est reconnue pour son climat propice à la production d'huile d'olive de grande qualité. C'est de là que vient notre Aprutino Pescara, dont le nom est issu de l'ancienne appellation régionale Aprutium devenue depuis Aprutino. Produite dès 1960 l'appellation Aprutino Pescara a été reconnue et certifiée DOP dès 1998. L'entreprise familiale Guido D'Amico est parfaitement versée dans la tradition de la culture de l'olive des Abruzzes et produit son huile avec soin et passion en utilisant uniquement les meilleures olives. Jaune clair aux reflets verts. Bouquet d'olives fraîches, rappelant les tomates vertes et les artichauts. Joli fruit, bouche crémeuse, finale fraîche et vivifiante. 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:

Abruzzes

Producteur:

Frantoio Oleario Guido d'Amico

Notation(s):

Viticulture:

Traditionnelle

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):

Dritta, Leccino

Référence:

03083--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Olivenöl / Huile d'olive EV

Aprutino Pescarese DOP
Azienda Guido d'Amico

Origine: Italie

Notation(s):

Cépage(s): Dritta, Leccino

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.

Viticulture: Traditionnelle