



Olivenöl / Huile d'olive EV

Don Antonio, Morgante

Huile d'olive de sicile

Note de dégustation:

La famille Morgante à Grotte (Agrigento) fait partie des producteurs les plus renommés de la Sicile. Antonio et ses deux fils Carmelo et Giovanni se consacrent au prestigieux cépage autochtone Nero d'Avola. En plus du vin, ils produisent une huile d'olive non-filtrée. Sa couleur jaune or fait penser au soleil de la Sicile. Senteurs de légumes frais avec une note épicée de poivre vert. Bouche onctueuse et harmonieuse. Finale racée avec une légère âcreté, signe de la fraîcheur de l'huile d'olive. 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.

Accompagne idéale:

Donnez à vos plats une touche méditerranéenne raffinée, saine et délicieuse.

Pays d'origine: Italie
Région: Sicile
Producteur: Morgante
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): Biancolilla, Nocellara
Référence: 05251--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Olivenöl / Huile d'olive EV

Don Antonio
Morgante

Origine: Italie

Notation(s):

Cépage(s): Biancolilla, Nocellara

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.