

Olivenöl / Huile d'olive EV

Olio Extra Vergine di Oliva, Isole e Olena

Olio extravergine dal cuore del Chianti Classico

Descrizione:

Non sono solo le viti a far parte da secoli del paesaggio culturale del Chianti Classico. Tra vigneti, boschi e dolci colline, anche gli ulivi caratterizzano il paesaggio – e presso Isole e Olena dai loro frutti nasce un olio extravergine che riflette la stessa filosofia di origine senza compromessi dei vini della casa. Vengono utilizzate le tre varietà classiche di olive della regione: Frantoio, Moraiolo e Leccino. Le olive vengono raccolte a mano e successivamente spremute a freddo. Dopo la centrifugazione, l'olio viene filtrato solo leggermente per preservarne il più possibile lo spettro aromatico e le proprietà naturali. Il risultato è un olio d'oliva toscano di grande carattere, dal gusto fruttato intenso, dalla delicata sapidità e dalla tipica freschezza piccante di un extra vergine di alta qualità. Che sia su pane tostato, verdure, pasta o pesce, bastano poche gocce per conferire a ogni piatto un inconfondibile tocco mediterraneo.

Profilo aromatico:

Abbinamenti:

Arricchisce la burrata con pomodori, il branzino alla griglia e le verdure mediterranee al forno, così come la croccante fettunta all'aglio, la classica panzanella e la sostanziosa ribollita.

Temperatura:

Paese di origine: Italia

Produttore: Isole e Olena

Numero articolo: 1471824

Bild folgt

Photo à venir

Foto in arrivo

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Olivenöl / Huile d'olive EV

Olio Extra Vergine di Oliva
Isole e Olena

Paese di origine: Italia