

L'extravergine

un filo d'olio

a cura di laura marinelli



DEGUSTAZIONE: di colore giallo dorato intenso, limpido, si apre all'olfatto ampio e complesso, ricco di note fruttate di mela bianca e lampone e di sottili sentori balsamici. Al gusto è armonico ed elegante, delicato nei toni di frutta fresca e ricordo di erbe officinali con basilico e menta in evidenza. Amaro e piccante contenuti ed equilibrati che chiudono in mandorla dolce.

ABBINAMENTO: eccellente su crostacei al vapore, insalate di uova, passate di legumi, primi piatti con verdure, pesci delicati arrosto e carni bianche grigliate.

Olearia San Giorgio
contrada Ricevuto 18
San Giorgio Morgeto (RC)
tel. 0966.940569