



MADRECHIESA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
IGP TOSCANA

Varietà:	Moraiolo e Maurino
Numero di piante:	500
Capacità produttiva:	20,00 ql
Spremitura:	Due fasi a freddo
Colore:	Giallo con spiccati riflessi verdi
Profumo:	Intenso ed elegante, con note di foglia di carciofo ed erba tagliata. Evidenti nel finale sentori di pomodoro ed erbe mediterranee
Sapore:	Deciso bilanciato nelle note di amaro e piccante entrambi a livelli di media intensità
Gastronomia:	Il retrogusto amarognolo esalta i sapori dei piatti cui si accompagna, preferibilmente a crudo

TERENZI
VITICOLTORI IN SCANSANO

