



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
Al naso:	Complesso, elegante e caratterizzato da muschio, tabacco, una nota tostata, aglio selvatico, foglia di pomodoro, alloro
In bocca:	Un concentrato di eleganza e complessità in cui l'amaro trascina lontano i profumi verdi
Gastronomia:	Il retrogusto amaro esalta i sapori dei piatti cui si accompagna, preferibilmente a crudo

TERENZI
VITICOLTORI IN SCANSANO

