

PUROSANGUE

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
IGP TOSCANA



Varietà: Frantoiano, Moraiolo e Leccino

Numero di piante: 1.200

Capacità produttiva: 20,00 ql

Spremitura: Due fasi a freddo

Colore: Giallo brillante e limpido con riflessi verde oliva

Profumo: Gradevole nelle note di carciofo rosmarino erbe di campo. Evidente in chiusura il gheriglio di noce

Sapore: Gradevole, rotondo e ben equilibrato nelle note amare e piccanti

Gastronomia: Ideale come condimento a crudo di pietanze e piatti di verdure

TERENZI
VITICOLTORI IN SCANSANO

