

TENUTA DEL CASTELLO

DAL 1898



SCHEDA TECNICA

Uliveti: 70% cultivar Carolea, 30% cultivar Nocellara
Olio Biologico

Periodo di raccolta: fine ottobre

Metodo di raccolta: meccanica

Estrazione: impianto a ciclo continuo con estrazione a freddo (26°C)

Conservazione: cisterne in acciaio inox sotto azoto

Profilo sensoriale: un fruttato delicato alla giusta maturazione, accompagnato da sentori erbacei e mandorlati, caratterizza il percorso aromatico dell'olio. Al palato si presenta elegante, offrendo piacevoli percezioni di amaro accompagnate da un gradevole piccante in chiusura. Le note retro olfattive riconducono ai sentori di erba, mandorla e carciofo iniziali. Di struttura fine, delicato, fresco e pulito, si lascia apprezzare per la sua coerenza olfatto-gustativa.

Impiego in cucina: ideale per esaltare il gusto dei primi piatti della dieta mediterranea, per accompagnare verdure e insalate crude, carni bianche e pesce. Indicato per ottenere ottime frittate e per l'impiego nella pasticceria.

Conservazione: conservare in un luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce.

Confezioni: bottiglia nel formato da 250 e 500 ml

