

Prodotto in Italia

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



01039 Vignanello (VT) casamecocciwinery@gmail.com
www.casamecocciwinery.it +39 333 3696835 +39 393 3563057

CASAMECOCCI
winery

Zona di produzione

Vignanello (VT), Lazio, ITALIA

Tipo di olio

Olio extra vergine di oliva

Altitudine

250 metri s.l.m.

Terreno

Origine vulcanica, tufaceo a medio impasto

Cultivar

Canino, Leccino, Frantoio

Sistema di allevamento

Vaso policonico

Tipologia di raccolta

Manuale con ausilio di abbacchiatori pneumatici

Periodo di raccolta

Prima decade di ottobre

Estrazione

A freddo (<27°) con impianto continuo a 3 fasi

Caratteristiche organolettiche

È un olio extra vergine di oliva complesso ed armonico, intenso e fruttato in cui spiccano i sapori e le fragranze della cultivar Caninese.

All' Olfatto: fruttato di oliva verde di intensità media, caratterizzato da sentori di erba appena tagliata, carciofo verde ed erbe aromatiche.

Al Palato: risulta equilibrato con amaro e piccante intenso e persistente, il piccante rincorre l'amaro raggiungendolo nell'intensità senza sovrastarlo, affievolendosi all'unisono. Presenta sensazioni retro olfattive mentolate.

Alla Vista: verde brillante con riflessi dorati

Abbinamenti gastronomici

Utilizzato a crudo, esalta i profumi ed i sapori di pietanze calde: zuppe e minestre sono i piatti elettivi più confacenti alle sue caratteristiche. Ottimo anche su carne alla brace o pesce al forno

Confezione

Bottiglia da 500ml