

Olio Extra Vergine d'Oliva Biologico



MenhirSalento



DATI TECNICI

Tipologia: Olio Pugliese Extra Vergine di Oliva Biologico

Varietà: Picholine, Coratina, Carolea

Zona di raccolta: Fasano

Tecnica di Raccolta: Meccanica, brucatura a mano

Estensione dell'oliveto: 40 ettari

Età degli ulivi: 30-40 anni circa

Epoca di raccolta: ottobre – novembre

Acidità: 0,2%

Macinazione: a freddo, ciclo continuo 2 fasi e mezzo

Formati: 100, 250, 500 ml

Note di Degustazione

All'olfatto si rivela con sentori di pomodoro verde, al palato armonico, intenso, arricchito da gradevoli sfumature piccanti.

Abbinamenti suggeriti

Crostacei, legumi, bruschette, carni rosse.

Proprietà: Famiglia Marangelli
Fondatore: Gaetano Marangelli

www.menhirsalento.it

Distribuito da Menhir Salento S.p.A. - IT02095800740
73020 Bagnolo del Salento (LE)
(+39) 0836 81 81 99 - Centralino / (+39) 0836 89 18 47 - Fax
commerciale@cantinemenhir.com