

SORELLE BRONCA



OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA EREMO DI RUA

Questo Olio che fa parte dell'Extravergine dei Colli Trevigiani vanta un profilo sensoriale del tutto particolare, reso unico dalla zona climatica di coltivazione che si trova al più alto grado di latitudine d'Europa. Aroma pulito, con fresche note di fruttato medio, lascia una piacevole sensazione di pulizia. Un olio che si adatta perfettamente alla dieta mediterranea ed ai suoi sapori freschi.

Varietà: frantoio, leccino, padanina, moraiolo, varietà sperimentali autoctone.

Comune di produzione: San Pietro di Feletto - Cison di Valmarino.

Uliveti: Rua di Feletto - Rolle

Altimetria: Da 200 a 250 metri slm

Epoca di raccolta: fine 2010 prime 2 settimane 2011

Sistema di spremitura: A freddo

Acidità: 0,6g su 100g di olio

COLTIVAZIONE BIOLOGICA

ASPETTO

Si offre alla vista di colore giallo dorato intenso, limpido; all'olfatto è fine e avvolgente, dotato di elegante carica fruttata e ricche note vegetali, con netto ricordo erbe fresche, lattuga e carciofo. Al gusto è delicatamente amaro e complesso, con toni di verdure di campo e note balsamiche di menta, salvia e rosmarino.

ABBINAMENTO

Ottimo accompagnamento per insalate di funghi ovoli, crostacei al vapore, zuppe di orzo, primi piatti con molluschi, pesci bolliti, coniglio arrosto e formaggi freschi a pasta filata.

■ **FORMATO**
0,75 L

■ **IMBALLI**
6 bottiglie da 0,75 L