



Blend

Olio extravergine d'oliva



Fattoria Le Terrazze

Descrizione

Blend di Olio Extravergine di Oliva (EVO).

Un olio extravergine di oliva blend si ottiene combinando diverse varietà di olive selezionate per creare un profilo organolettico armonioso ed equilibrato. Questo blend è composto da varietà come: Raggia, Frantoio, Leccino, Pendolino, Moraiolo, Piantone di Mogliano. Queste cultivar rappresentano alcune delle migliori varietà per la produzione di olio extravergine di oliva italiano, ciascuna con caratteristiche organolettiche uniche che le rendono ideali per creare un grande olio adatto a molteplici usi in cucina.

Profilo organolettico

Colore verde intenso con riflessi dorati. Al naso, l'olio è fruttato di media intensità. Si apre ricco di sentori erbacei e vegetali, con note di mandorla e carciofo. Al palato è fragrante, con toni di carciofo e mandorla, e accenni ben bilanciati di amaro e piccante. Un olio di grande complessità, raffinato e con buona fluidità.

Abbinamenti

Insalate di farro, pomodori freschi, verdure grigliate, primi piatti con molluschi, pasta e fagioli, ravioli di ricotta, grigliate di pesce, calamari alla griglia, coniglio al forno.