



# Moraiolo

Olio extravergine d'oliva



Fattoria Le Terrazze

## Descrizione

Cultivar: 100% Moraiolo

La cultivar Moraiolo è una delle varietà più rappresentative dell'Italia centrale. È diffusa principalmente in Umbria e Toscana, con una presenza più limitata nelle Marche. È rinomata per la produzione di oli extravergine di oliva di alta qualità. L'olio extravergine di oliva Moraiolo è apprezzato per il suo potere nutritivo e per le intense caratteristiche olfattive e organolettiche, che lo rendono un'eccellenza nel panorama oleario italiano.

## Profilo organolettico

Apre con note preziose di carciofo verde e mandorla bianca. All'assaggio emergono netti sentori di erbe aromatiche. Amaro e piccante sono perfettamente bilanciati e si alternano nel gusto in un finale lungo e deciso.

## Abbinamenti

Carni alla griglia, in particolare carni rosse, bistecche alla fiorentina, salmone al forno, carpaccio di manzo, pappardelle ai funghi porcini, pesce al forno, primi piatti con ragù di carne.