

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOALBERTI



CODICE	96294
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Umbria
PESO	500 mL

Olio extravergine d'oliva da olive coltivate in Umbria

DESCRIZIONE	Olio evo da olive di varietà Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino raccolte a mano e molite a freddo
ASPETTO	Si presenta piuttosto denso e viscoso, di colore verdognolo con riflessi dorati
SAPORE	Mediamente fruttato; al palato si combinano intensità, raffinatezza e note mediamente piccanti: il bouquet aromatico è vasto e spazia tra la mela verde, il carciofo e l'erba fresca
PRODUTTORE	BioAlberti - Poggio Aquilone (TR)
SELEZIONATO PERCHÈ	Una produzione biologica dal 1996 a gestione familiare, fatta da circolarità, rispetto per la natura e ricerca del buono: la famiglia BioAlberti, infatti, tratta il terreno solamente con fertilizzanti naturali e i trattamenti sulla pianta sono ridotti all'osso
CURIOSITÀ	La scelta dei quattro cultivar utilizzati per ottenere quest'olio, ovvero Moraiolo, Frantoio, Leccino e Pendolino, nasce dall'esigenza di valorizzare in un unico prodotto tutta la produzione della famiglia BioAlberti, ottenuta da circa 4000 piante di ulivo distribuite su 10 ettari
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Adeguato per arricchire i piatti di carne e anche di legumi