

## OLIO EVO FRATEPIETRO



<b>CODICE</b>	93258
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Puglia
<b>PESO</b>	500 ml

Raffinato blend di Coratina e Cerignola, dal sapore lievemente fruttato

<b>DESCRIZIONE</b>	Blend di Coratina e Cerignola
<b>ASPETTO</b>	Giallo con riflessi d'oro, tendente al verde
<b>SAPORE</b>	In bocca si è avvolti da note di mandorle ma soprattutto di erba appena tagliata, con un finale piccante e leggermente amaro
<b>PRODUTTORE</b>	Azienda Agricola Fratapietro - Cerignola (FG)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Valentina e Andrea Fratapietro li conosciamo bene per le Olive Belle di Cerignola. Ma è da un po' di tempo che volevamo proporvi anche il loro olio extra vergine di oliva, un raffinato blend di Coratina e Cerignola, dal sapore lievemente fruttato, con un retrogusto amarognolo ed erbaceo. Il blend, estratto a freddo, è il perfetto connubio di profumi e sapori tipici della Puglia
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Il carattere della Coratina, piccante e amaro, è ben bilanciato dalla dolcezza dell'oliva di Cerignola. Ne risulta un olio equilibrato, che ben si abbina bene a carni bianche, insalate, verdure, pesce al vapore o alla brace, formaggi freschi come mozzarella e ricotte, pinzimoni e bruschette calde con pane casereccio