



Respiro

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
monocultivar **MORAIOLO**

Zona di Poduzione

Serrungarina (PU)

Altezza

250 m s.l.m.

Forma di allevamento

Vaso Policonico

Varietà

Moraiolo

Gestione del suolo

Inerbimento naturale

Sistema di raccolta

Manuale con agevolatori

Tempo fra raccolta e inizio lavorazione delle olive

Massimo 12 ore

Tipo di molitura

Frangitore meccanico

Tipo di estrazione

Centrifuga a freddo

Periodo di raccolta

Novembre

Caratteristiche organolettiche

Fruttato di media intensità, erbaceo. Al gusto si presenta equilibrato con note medie di amaro e piccante.

Si percepiscono sensazioni di carciofo, rosmarino, erbe aromatiche. Colore verde. Perfetto da abbinare a bolliti, asparagi, verdure grigliate, carni rosse alla brace, zuppe di legumi.

Extra-virgin Olive Oil**Single Varietal**

Moraiolo

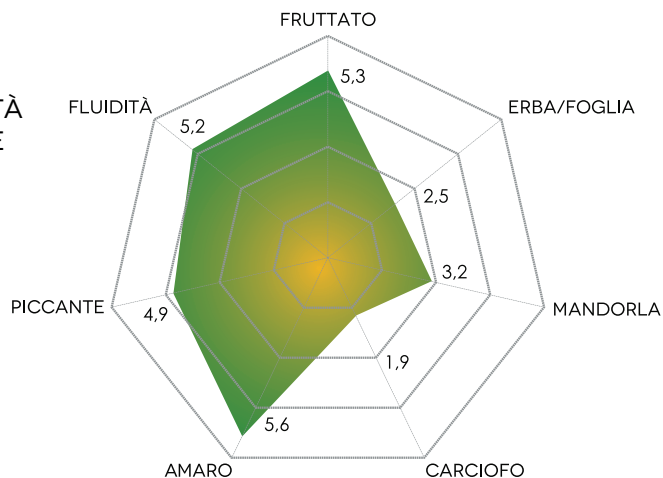
Sensory characteristics

Medium-intensity fruitiness, herbaceous. Well-balanced on the palate with medium intensity peppery, pungent notes. Aromas of artichoke, rosemary and aromatic herbs. Green colour. Delicious with boiled meats, asparagus, grilled vegetables, barbecued or grilled red meats, soups made with legumes.

ほよいハーブ系の香りが特徴で、カルチョーフィ、ローズマリーやハーブ類の香りが、絶妙なバランスの苦味と辛味とともに広がります。緑色をたたえたこのオイルは、アスパラガスや茹でた料理、野菜のグリル、炭焼き肉、豆類のスープとの相性は抜群です。

SCHEMA DI VALUTAZIONE SENSORIALE

FRUTTATO MEDIO, DI TIPO ERBACEO, CON SENTORI DI MANDORLA E CARCIOFO. NOTE DI AMARO DI INTENSITÀ MEDIO-ELEVATA; PICCANTE MEDIO; RETROGUSTO ERBACEO, DI MANDORLA. COLORE VERDE CON RIFLESSI GIALLI; FLUIDITÀ MEDIA.



SCALA VALORI 0 - 10

N.168 DEL 18/01/2019

N. ACCETTAZIONE 20190283 - 001

Respiro

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
monocultivar **MORAIOLO**

MEMOZIONEOLIO
MASSIMO MOSCONI

