

Opus

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BLEND

Zona di Poduzione

Marche, Italia

Altezza

250 - 400 m s.l.m.

Forma di allevamento

Vaso Policonico

Varietà

Raggiola, Gentile di Chieti,
Peranzana

Gestione del suolo

Inerbimento naturale

Sistema di raccolta

Manuale con agevolazioni

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

Ottobre - Novembre

Caratteristiche organolettiche

Blend di oli fruttato di media intensità dove prevalgono sensazioni di erba tagliata, carciofo e pomodoro. Amaro e piccante presenti a medie intensità. Si esprime al meglio su verdure cotte, zuppe e vellutate, sughi al pomodoro, maionese, insalate, ostriche, catalana con crostacei.

Extra-virgin Olive Oil

Blend

Raggiola, Gentile di Chieti,
Peranzana

Sensory characteristics

A blend of medium-intensity fruity oils with prominent aromas of freshly-cut grass, artichoke and tomato. Medium-intensity, peppery, pungent notes. Great with cooked vegetables, soups and cream soups, tomato sauces, mayonnaise, salads, oysters or shellfish stews.

摘みたての新鮮な野草、カル
チョーフィとトマトの香りが特徴
的な、苦味と辛味のバランスのい
いブレンド・オイルです。茹で野
菜やこしたスープ、トマトソース
やマヨネーズ、野菜サラダ、かき、
甲殻類のカタルーニャ料理などに
合わせると、その特徴がより引き
立ちます。



EMOZIONEOLIO

