

Ménage à Trois

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BLEND

Zona di Produzione

Marche, Italia

Altezza

200 / 250 m. s.l.m.

Forma di allevamento

Vaso Policonico

Varietà

Frantoio, Leccino, Moraiolo

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

Caratteristiche organolettiche

Fruttato medio, buon equilibrio tra amaro e piccante. Mandorla amara e spezie le principali caratteristiche olfattive. Ottimo su zuppe di legumi, vellutata di ceci o di zucca, carni bianche alla brace, sughi al pomodoro, bruschetta, verdure grigliate e crostacei al vapore o crudi.

Extra-virgin Olive Oil

Blend

Frantoio, Leccino, Moraiolo

Sensory characteristics

Medium fruitiness, well balanced bitterness and pungency. Prominent aromas of bitter almonds and spices. Excellent with legume soups, cream soups, chickpea and pumpkin soups, barbecued or grilled white meats, tomato sauces, bruschetta, grilled vegetables and steamed or raw shellfish.

均整のとれた苦味と辛味とともに広がる、グリーン・アーモンドとスパイスのほどよい香りが特徴です。豆類のスープ、ひよこ豆やカボチャのこしたスープ、チキンなどのホワイトミートの炭焼き、トマトソース、ブルスケッタ、野菜のグリル、生や蒸した甲殻類に最適です。



EMOZIONEOLIO

