



Olio Extra Vergine di Oliva Biologico



Denocciolato Biancolilla Sicilia I.G.P.

Varietà

Biancolilla

Uliveto e Frantoio

Capparrina, Menfi (Ag)

Metodo di coltivazione

Secondo i criteri dell'agricoltura biologica

Tecnica di raccolta

Manuale

Estrazione

Ciclo continuo a freddo, preceduto da separazione totale del nocciolo

Note organolettiche

Dal colore verde chiaro pallido con sfumature gialle. Al naso, rivela profumi di timo e tenui sentori di carrube, di mandorle e pepe bianco.

Nel complesso regala una sensazione marina, quasi salmastra. La mancanza dell'olio del nocciolo lo rende particolarmente delicato e dolce. È ottimo su crudi di pesce, crostacei, pollo scottato, oltre che caprini, insalate e pomodori.

Abbinamenti

Cibi grigliati	● ● ● ○ ○
Cibi a vapore o bolliti	● ● ● ● ●
Crudità	● ● ● ● ●
Zuppe	● ● ● ○ ○
Formaggi freschi	● ● ● ● ●
Insalate	● ● ● ● ○

Gusto

Fruttato	● ● ● ● ○
Amaro	● ● ● ● ○
Piccante	● ● ● ● ○
Dolce	● ● ● ○ ○

Sentori

Erbaceo	● ● ● ○ ○
Mandorla	● ● ● ● ○
Carciofo	● ○ ○ ○ ○
Pomodoro	● ● ○ ○ ○

