



# OLIO 03

## Biologico

Cultivar: Noellara Etnea



Noellara Etnea, Carolea, Moresca



650-1000 mt slm



60q.li / ha



Ottobre - Novembre



Manuale. By hand



Estrazione a freddo. Cold extraction



Silos acciaio temperatura controllata e sott'azoto. Temperature controlled and nitrogen steel silos

### Note di Degustazione



Giallo dorato con spiccate tonalità di verde. Golden yellow with intense shades of green.



Fruttato intenso dagli evidenti profumi di mandorla, foglia di olivo e con aromi decisi di erbe spontanee e carciofo. Intense fruity with strong aromas of almond, olive leaf and with strong aromas of wild herbs and artichoke.



L'approccio in bocca è gradevolmente dolce e comunque lascia subito il passo alle piacevoli note erbacee e alle fragranze di pomodoro e cardo selvatico. Delicate to the plate, immediately giving way to pleasant herbaceous notes and the fragrances of tomato and wild thistle.



Mette molto in risalto le grigliate e le varie ricette a base di pesce azzurro. Valorizza le insalate di agrumi: arance e limoni in particolare. It puts a lot of emphasis on grilling and the various recipes based on blue fish. Enhance citrus salads: oranges and lemons in particular.