

TENUTA GIANNONE

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

AREA DI PRODUZIONE

Monti Iblei, Sicilia, ITALIA

ALTITUDINE

500-600 slm Uliveti secolari, in territorio collinare rivolto a sud

VARIETÀ

Olio Multivarietale – Tonda Iblea, Verdese, Biancolilla, Coratina

METODO DI RACCOLTA

Brucatura a mano

PERIODO DI RACCOLTA

Dal 20 Settembre al 10 Ottobre

METODO DI ESTRAZIONE

Meccanica a ciclo continuo a due fasi a freddo

ASPETTO

Giallo dorato intenso con delicate sfumature verdi

PROFUMO

Fruttato medio, con pronunciate note di pomodoro verde, cui si aggiungono note di erbe fresche aromatiche

SAPORE/AROMA

Al naso è ampio ed avvolgente, ricco di sentori fruttati di pomodoro verde, mela bianca e banana, cui si aggiungono note di basilico e prezzemolo. Fine e di carattere al gusto, con toni di sedano e lattuga, Amaro e piccante di media intensità.

IMPIEGO

Perfetto sulla carne e sul pesce alla griglia, sulle zuppe e le insalate, sulle bruschette. Eccellente a crudo su carpacci, tartare, vegetali e ortaggi grigliati. Ottimo sui tipici piatti invernali strutturati (stufati, spezzatini)

Tenuta Giannone

Via San Giacomo Piane Pozzi, 38
97015, Modica (RG) Sicilia - ITALIA
www.tenutagiannone.com
info@tenutagiannone.com

