



MARRAMIERO



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Scheda Prodotto

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

50 cl

Con tecnologie all'avanguardia preserviamo l'integrità dell'oliva, ottenendo un extra vergine di superiore levatura: fedele alla dieta mediterranea, capace di esaltare sapori e profumi e di portare nel mondo l'identità della nostra terra.

A tavola brilla su bruschette, insalate, zuppe di legumi, piatti di pesce e su ogni ricetta della tradizione, illuminando senza sovrastare.

Prima annata di produzione: 1995.

TIPOLOGIA

Olio extra vergine di oliva

ORIGINE

100% italiano

COLORE

Verde leggermente intenso

PROFUMO

Si apre al naso con profumi erbacei e di olive verdi accompagnati da sentori di mandorla e carciofo.

GUSTO

La gradevole sensazione di amaro è seguita da una poco più intensa presenza di piccante con ritorni erbacei e mandorlati e note equilibrate di carciofo che contribuiscono a dargli struttura e raffinatezza.

ABBINAMENTO IN CUCINA

Gustiamolo su verdure grigliate, nella preparazione di sughi o pollo e coniglio al forno.

NOTE

Rating



MARRAMIERO

IMPRESSO NEL VINO

Contrada Sant'Andrea, 1 - 65020 Rosciano (PE) Italia
+39 085 8505766 | info@marramiero.it
www.marramiero.it