LE DELICATEZZE DEL PRINCIPE



Olio Extravergine di Oliva

Territorio: Colline del corleonese a 700 metri s.l.m.

Terreno: Calcareo con misto di argilla e limo delle colline

corleonesi.

Forma della chioma: A ombrello ribassato. Varietà: Nocellara, Cerasolo e Biancolilla. Raccolta: Manuale in cassette di legno.

Lavorazione olive: Totalmente meccanica a freddo.

Consistenza: Fluido non filtrato.

Colore: Verde con caldi toni di giallo dorato e perfetta

limpidezza.

Profumo: Complesso, che richiama le erbe officinali e la

macchia mediterranea.

Gusto: Fruttato, intenso, armonico ed equilibrato nel

gusto, giusta armonia tra amaro e piccante.

ABBINAMENTI

Il suo particolare e sensuale vigore si apprezza in crudo su pesce, minestre, zuppe, insalate, arrosti e bruschette.

