



Compostara Biologico

EVO ITALIANO



Area Di Produzione

Italia.

Metodo di coltivazione

Agricoltura biologica.

Cultivar

100% Compostara.

Raccolta

Ad invaiatura, entro fine Ottobre.

Molitura

Entro 12 ore dalla raccolta in impianto a ciclo continuo a due fasi.

Conservazione

In serbatoi di acciaio inox sotto battente di gas inerte in ambiente a temperatura controllata.

Profilo sensoriale

Colore giallo/oro con tonalità verdi di quando l'olio è appena franto, limpido. L'olio si presenta di fruttato medio, si apre con sentori di smaltato, erba verde e conifere. Presenza di note di mela gialla e tenui richiami di erbe aromatiche. Al gusto l'entrata è delicata, morbida con gusto pieno di mandorla amara, frutti gialli e ravanella. Chiude con attesi sentori di amaro e piccante. Linearità e persistenza sono le sue doti principali.

Gastronomia

Carpaccio di manzo, creme di ceci, patate lesse, insalate di porcini crudi.

