



Favarol Biologico

EVO ITALIANO



Area Di Produzione

Italia.

Metodo di coltivazione

Agricoltura biologica.

Cultivar

100% Favarol.

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

Si presenta di un bel colore verde striato di giallo, limpido. All'olfatto dal fruttato verde medio che regala nuance balsamiche e quasi mentolate che ricordano l'ortica e le erbe di campo. In bocca entra deciso confermando i sentori già olfattivamente percepiti, chiude, in crescendo, sull'amaro ed il piccante di media intensità. Elevata piacevolezza e persistenza dei sentori.

Gastronomia

Ottimo su zuppe di verdure e legumi, tagliata di tonno e trancio di pesce spada alla griglia, carni rosse ai ferri, formaggi stagionati a pasta filata.

