



Grignano Biologico

EVO ITALIANO



Area Di Produzione

Italia.

Metodo di coltivazione

Agricoltura biologica.

Cultivar

100% Grignano.

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 con striature gialle, limpido. All'olfatto si apre con richiami floreali, di muschio e mandorla verde, nette note erbacee di cardo, fruttato verde di media intensità. In bocca conferma la sua ampiezza percettiva con giuste e varieghe tonalità anche sull'amaro e sul piccante che partendo da lievi salgono, in un perfetto crescendo, in fase di chiusura. Spiccata percezione di erba e verdure in cottura. Olio strutturato, ampio e avvolgente dalla ottima linearità e persistenza.

Gastronomia

Ottimo a crudo su insalate di cicoria e radicchio, ovoli e funghi porcini, ideale per tartare e carpacci di pesche e di manzo, crudo di crostacei, formaggi freschi a pasta molle.

