



Trép Biologico

EVO ITALIANO

**Area Di Produzione**

Italia.

Metodo di coltivazione

Agricoltura biologica.

Cultivar

100% Trép.

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 distingue per un bel colore verde con striature gialle, limpido. All'olfatto l'olio si presenta dal fruttato medio, apre piacevole, gentile ed intrigante con note di foglia di olivo, cardo, mandorla e menta selvatica. In bocca entra ancora aromatico con richiami di mentuccia e carciofo. Chiude bene anche nell'amaro e nel piccante. Olio armonico all'olfattiva e alla gustativa, complesso con gusti varietali molteplici, ottima la persistenza e la linearità.

Gastronomia

Pollo arrosto, cacciagione, risotto ai piselli (riso e bisi), zuppe di cereali, polenta con spuntature, insalate di campo.

