



Caratteristiche

Generali

Quantità: 2Q
Controllato da: SIDEL SPA
Molitura: martelli
Estrazione: Centrifuga

Varietà: Ortice

Analisi Chimiche

Acidità: 0,21%
Perossidi: 11,25 meq O₂/Kg
UV K232: 2,33
UV K270: 0,115

Analisi Sensoriale

(tratta da da Primo premio
ExtraBio 2014)

Olio di colore verde.

Il fruttato di oliva verde intenso è alquanto elegante con chiare fragranze di erba tagliata, pomodoro acerbo e carciofo.

Al gusto è molto equilibrato con toni di amaro e di piccante medi ed un'eccellente persistenza della componente aromatica.

La grande armonia di questo prodotto ne consente un utilizzo molto versatile, dalle preparazioni più delicate a quelle dai sapori più decisi.