



Olio Extra Vergine di Oliva "Incontri Giusti"

COLORE

oro brillante con riflessi verdi

PROFUMO

fruttato medio, sentori di fresche erbe aromatiche e foglia di pomodoro

SAPORE

un amaro pronunciato e un piccante di media intensità, impreziositi da un peculiare retrogusto di frutta secca tostata.

Giudizio Comolio

Marketplace dell'extravergine:

Incontri Giusti di nome e di fatto, un'unione riuscita che sa regalare un retrogusto speciale

Il blend Incontri Giusti è un olio extravergine dal gusto pulito, dritto e diretto, insomma un olio di ottima fattura. Al naso si presenta in punta di piedi, chiaro ma per nulla aggressivo, con una nota fresca di rucola e basilico e un accenno di foglia di pomodoro. Attende l'assaggio per presentare il suo carattere peculiare dato da un amaro tanto pronunciato quanto piacevole, con caratteristico sentore di frutta secca tostata. L'effetto finale è una sensazione di estrema pulizia e un retrogusto aromatico molto prolungato. Un'extravergine dall'intensità media ma con un carattere ben definito. Consigliato a chi ricerca un extravergine di qualità con un gusto particolare e con un'intensità non troppo accentuata

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Un olio versatile nel suo impiego che si contraddistingue per la sua nota amara e per il suo aroma tostato; arricchisce di profumi freschi e preziosi aromi tostati le pietanze senza aggredire il palato. Può completare con i suoi sentori un'insalata arricchita da frutta, semi e frutta secca, può accompagnare con la sua nota amara vellutate di verdure come quella di asparagi o zucca, ma è perfetta anche per arricchire di note sofisticate alcune carni, come quella di maiale.

SCHEDE TECNICHE

Olio E.V.O. Bio "Incontri Giusti"

Dall'unione dei frutti delle cultivar toscane: Leccino, Frantoio e Pendolino si ottiene un eccellente olio E.V.O., ricchissimo di polifenoli e di bassa acidità. Gli alberi che forniscono le nostre qualità respirano solo su terreni situati a un'altezza di 25 metri. Condizione ideale per mantenere intatta l'eccellenza naturale del frutto, grazie alla straordinaria fertilità dei terreni di questa valle fluviale. I nostri uliveti si estendono in località Sant'Iorio, area conosciuta per i venti costanti che la rendono una delle più salubri della Campania. Tutte le qualità presenti nell'olio biologico evo Incontri Giusti provengono esclusivamente dalle nostre piante. Questo insieme di caratteristiche rendono il nostro olio tra i migliori e i più ricercati della categoria.

Solo su prenotazione ed in quantità limitata.

PREZZI IN BOTTIGLIA:

20 ML €2
500 ML €11

Varietà: Leccino, Frantoio, Pendolino

Colore: verde smeraldo con riflessi d'oro

Produttore: azienda agricola Giusti

Provenienza: S. Angelo in Formis / Capua

Altitudine: 25 mt

Superficie: 6 ettari

Raccolta: manuale

Spremitura: continua a freddo a tre fasi

Produzione: 2300 lt. c.a./anno

Conservazione: contenitori in acciaio inox con chiusura ermetica a tetto galleggiante in ambiente climaticamente controllato.

Certificazione: controlli periodici dall'ente di certificazione ICEA Salerno.

PREZZI IN LATTINA:

250 ML €6 1L €15
500 ML €8 2L €25
 3L €35
 5L €60