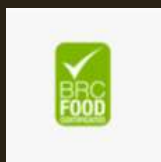




Formato 500 ml Bottiglia 80° IGP Sicilia - Cerasuola



Olio Extra Vergine di Oliva – Monocultivar Cerasuola

Profilo sensoriale

Olio extra vergine di oliva dal carattere deciso e identitario, ottenuto da olive della cultivar Cerasuola, tipica della Sicilia occidentale. Si distingue per un profilo aromatico intenso e persistente.

Fruttato: medio-intenso

Amaro: medio-intenso

Piccante: medio-intenso e persistente

All'olfatto emergono note di:

- pomodoro verde
- carciofo
- erba appena tagliata
- cardo

Al gusto presenta:

- struttura importante
- equilibrio tra amaro e piccante
- lunga persistenza aromatica
- finale vegetale elegante con lieve mandorla verde

È un olio ideale per chi cerca personalità, intensità e autenticità territoriale.

Abbinamenti consigliati

Perfetto per esaltare:

- bruschette
- zuppe di legumi
- carni rosse alla griglia
- verdure amare (cicoria, broccoli)
- funghi
- formaggi stagionati

Ottimo anche a crudo su piatti rustici della tradizione mediterranea.

Caratteristiche nutrizionali e qualitative

Naturalmente ricco di:

- polifenoli (antiossidanti naturali)
- vitamina E
- acidi grassi monoinsaturi

Grazie all'elevato contenuto fenolico presenta ottima stabilità nel tempo.

Identità

Un olio che rappresenta la tradizione olivicola siciliana più autentica, pensato per chi apprezza sapori intensi e decisi.