

NUMA POMPILIO SOCIETA' AGRICOLA

Olio Extra Vergine di Oliva Sabina DOP

Denominazione: Olio extra vergine d'oliva Sabina Dop

Azienda produttrice: Numa Pompilio Società Agricola



Ingredienti: olive delle seguenti cultivar Carboncella 50%, Raia 30%, Frantoio 20%.

Esame organolettico: L'esame visivo ci regala un bel colore giallo – verde. L'impatto olfattivo è intenso, con un buon ventaglio di sensazioni in cui prevalgono eleganti note vegetali, seguite da un piacevole fondo di mandorla. L'esame gustativo dona sensazioni burrose, seguite da note di cardo, con una leggera sensazione piccante finale.

Nel complesso si mostra equilibrato, con un finale in bocca complesso. La raccolta delle olive avviene per brucatura manuale con tempi di raccolta differenziati in funzione del cultivar.

Abbinamenti: a crudo su carni alla brace, zuppe di legumi, primi piatti al pomodoro.

Temperatura di conservazione: 14 – 23 °C

www.numapompilio.it

0765 39478 - info@numapompilio.it