

L'ASPRMONTANO

chjanotu

Olio Vergine di Oliva

L'Aspromontano olio vergine d'oliva nasce nei medesimi terreni aziendali del suo omonimo extravergine. Lo abbiamo denominato "Chjanotu" che è il corrispondente dialettale del termine pianigiano, in quanto noi siamo a ridosso della Piana di Gioia Tauro. È un bland delle varietà olivicole **ottobratica**, **carolea**, **sinopolese**. Le olive dalle quali viene estratto, a differenza di quanto avviene per l'extravergine, vengono raccolte e molite ad uno stadio di maturazione quasi completa, al fine di ottenere un olio più dolce, utilizzabile per le cotture, le frittiture e le conserve. Gli amanti degli oli dolci possono utilizzarlo a crudo su tutto.

OLEARIA
SANGIORGIO

Profilo Sensoriale

Con un colore giallo intenso, si esprime al naso con un profumo netto di olive mature e delicati toni di erba, mela bianca e pomodoro maturo. Gusto armonico ed elegante, delicato nei toni di frutta matura e secca con una base di erbe. Lievissimi toni di amaro, note speziate e di mandorla pelata.

Disponibile in:

Latta da 5 litri
Bottiglia da: 100 ml



5l



100 ml