



MICU 1906 - L'Olio Dedicato

Olio extravergine d'oliva

Grand Cru - Edizione limitata

Per la famiglia Fazari il nome **Micu** ha un alto valore affettivo, è caratterizzante e storico, perché si chiamava così Domenico Fazari, classe 1906, allevatore e agricoltore, padre di 10 figli, il quale nel 1940 ha fondato l'azienda olivicola che nel 1992 avrebbe poi dato origine all'Olearia San Giorgio dei fratelli Fazari. L'azienda di famiglia ad iniziare dalla campagna olearia 2017 per ricordarlo gli ha voluto dedicare un olio Top di gamma in un'elegante confezione. Lo ha chiamato, appunto, **MICU 1906**, come il capostipite familiare e come l'anno in cui egli era nato, producendo un'edizione limitata di 1906 bottiglie. MICU 1906 è un bland dal fruttato medio composto dal 70% olive di varietà **ottobratica** e 30% di **cassanese**.

Profilo Sensoriale

Di colore giallo dorato intenso con riflessi verdolini, limpido. Al profumo sottile e composto, con note di pomodoro acerbo, banana e mela bianca, affiancate da sentori balsamici di menta, basilico e prezzemolo. In bocca morbido e vegetale, con toni di lattuga di campo, sedano e cicoria; amaro e piccante presenti ed armonici con note di mandorla in chiusura dolce.

Buono con antipasti di mare, fagioli bolliti, insalate di pomodori, patate al cartoccio, gamberi in umido pollame o carni di agnello al forno, formaggi freschi a pasta filata.

Disponibile in:

Bottiglia da: 500 ml in astuccio.



500 ml