

COLLE DELLE MACINE

OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA IN
4 BOTTIGLIE
DA 0,5 L


AZIENDA AGRARIA
CARLO E MARCO CARINI

AZIENDA AGRARIA
CARLO & MARCO CARINI
FRAZ. CANNETO
06070 COLLE UMBERTO
PERUGIA - ITALY
+39 075 5829102
WWW.AGRARIACARINI.IT



CONFEZIONE

Quattro bottiglie di olio extravergine di olive monocultivar.

CARATTERISTICHE

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto esclusivamente da olive coltivate in azienda e unicamente mediante procedimenti meccanici a freddo.

MONOARIETALE MORAILO

Vista: giallo dorato intenso con note verdi, leggera velatura.
Olfatto: si esprime di media, media-intensa intensità, dotato di complessi sentori vegetali di carciofo, cardo selvatico, ed eleganti sentori di basilico e menta di campo in chiusura.

Gusto: ricco e ampio, pieno e deciso, caratterizzato da intensi toni verdi di carciofo e armoniche note di frutta secca in chiusura. Amaro e piccante potenti e molto armonici.
Abbinamenti: è ottimo su carpaccio di carne cruda, molluschi gratinati, zuppe di funghi porcini, primi piatti gustosi con verdure, pesci arrosto, carni rosse in umido e formaggi di media stagionatura.

MONOARIETALE LECCINO

Vista: giallo dorato intenso con calde nuances verdoline, leggera velatura.
Olfatto: si apre di media, media-leggera intensità, con netto ricordo di note vegetali, dove spiccano il carciofo, il cardo selvatico e chiusura di basilico e rosmarino.

Gusto: pieno e di buona potenza, caratterizzato da toni verdi di erbe fresche di campo e decisa nota di mandorla dolce in chiusura. Amaro e piccante contenuti e molto armonici.
Abbinamenti: è ideale su antipasti di verdure gratinate, marinate di pesce delicato, passati di legumi, primi piatti con crostacei, frittiture vegetali, pesci al vapore, carni bianche arrosto e formaggi freschi a pasta filata.

MONOARIETALE DOLCE AGOGIA

Vista: giallo dorato intenso con delicati riflessi verdi, leggera velatura.
Olfatto: si presenta di media, media-leggera intensità, dotato di eleganti e decisi toni fruttati di pomodoro acerbo, mela goden acerba e chiusura di mandorla. Complesso con sottili note di carciofo, lattuga e frutta secca in chiusura.
Gusto: di carattere e molto armonico, caratterizzato da decise note fruttate

di mandorla dolce e sentori vegetali di erbe fresche di campo. Amaro ampio e potente, piccante contenuto e ben dosato.

Abbinamenti: è ottimo su insalate di funghi ovoli, crostacei al vapore, zuppe di funghi finferli, primi piatti con verdure, pesci bolliti, carni bianche alla griglia e formaggi freschi.

MONOARIETALE FRANTOIO

Vista: giallo dorato intenso con decise note verdi, leggera velatura.
Olfatto: si offre di media, media-intensa intensità, caratterizzato da decisi sentori vegetali di carciofo, cardo selvatico e spiccato ricordo di menta fresca e rosmarino. Armonico e potente con chiusura netta di frutta secca.

Gusto: ampio e potente, pieno e fine, dotato di eleganti toni vegetali di carciofo, erbe fresche di campo e armonica nota di mandorla dolce in chiusura. Amaro e piccante decisi e molto armonici.

Abbinamenti: è eccellente su marinate di tonno, insalate di funghi porcini, zuppe gustose di legumi primi piatti con molluschi, pesci in umido, carni rosse alla griglia e formaggi stagionati.