



PODERE
MONTALE



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

- **Olive:** 100% olivastra seggianese
- **Zona di produzione:** Seggiano, località Podere Montale
- **Altitudine:** 400-450 metri
- **Colore:** giallo dorato con toni verdi

INFORMAZIONI TECNICHE

L'olio si caratterizza per la presenza di acidi grassi insaturi (quelli del colesterolo buono), un grado di acidità sempre al di sotto dello 0,15 ed un alto grado di conservabilità.

Ad eccezione di rare annate, la coltura non subisce attacchi della mosca olearia o di altri parassiti e non necessita dunque di trattamenti antiparassitari.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il profumo è fruttato fresco con note erbacee di carciofo e aromi secondari di frutta bianca. In bocca è pulito, deciso, con note erbacee che ripercorrono i toni olfattivi. Si evidenzia una base dolce dalla quale si sviluppano un amaro ed un piccante ben dosati.

ABBINAMENTI

La sua fragranza si esalta in particolare su insalate, legumi, verdure cotte e nei primi piatti conditi con verdure. Si sposa bene con carni bianche, crostacei bolliti, salmone e pesce spada alla griglia.

www.poderemontale.it