



Olio Extravergine di Oliva

Umbria - 60% Frantoio e Leccino, 20% Moraiolo, 20% Dolce Agogia
Produzione limitata, con raccolta manuale. Metodo a freddo.

Colore verde con riflessi dorati.

All'olfatto sentori vegetali crudi e frutta fresca.

Equilibrato, fresco e fragrante. Ottimo a crudo su pane, pesce, pasta, risotti, minestre e legumi, insalate e verdure. Ideale condimento per pinzimonio e zuppe.

NOTE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: leggermente velato o brillante grazie alla decantazione naturale

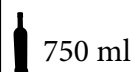
COLORE: verde con riflessi dorati

OLFATTO: medio-leggero con sentori di vegetali crudi e frutta fresca

GUSTO: equilibrato, fruttato medio-leggero, fresco e fragrante con richiamo al pomodoro verde, leggermente amaro e lievemente piccante in grande armonia, con una grande persistenza aromatica



Formati bottiglia



750 ml



CANTINA GORETTI
Str.del Pino, 4 - Pila - 06132 - Perugia - Italy
tel. +39/075/607316 - fax. +39/075/6079187
www.vinigoretto.com - goretto@vinigoreti.com