



EX U A Bellissima

Coupage Peranzana & Bella Di Cerignola

Producteur Vincenzomaria Giuliani
Localité Alto Tavoliere, Les Pouilles, Italie



L'OLIVERAIE

Huile d'olive vierge extra de coupage de Peranzana (autochtone de la région) et de Bella di Cerignola.

La Bella di Cerignola est une variété utilisée traditionnellement pour produire des olives de tables. D'autre part, c'est une variété dite « tardive », c'est-à-dire à maturation plus lente, et donc récoltée (selon la climatologie) à partir de la seconde moitié du mois d'octobre.

DISTINCTIONS



L'EXPÉRIENCE SENSORIELLE

Phase visuelle: très dense, de couleur vert émeraude

Phase olfactive: fruité moyen-faible, notes d'amandes vertes et d'herbe fraîche

Phase gustative: amer moyen, légèrement épicé, très bien équilibré et un après-goût herbacé.



ACCORDS METS

Plats de poisson, légumes cuits ou frais et salade, viande blanche, mozzarella

AD OLIVETUM

www.adolivetum.com

