



EX U A n°127

Coupage Peranzana & Bella Di Cerignola

Producteur Vincenzomaria Giuliani
Localité Alto Tavoliere, Les Pouilles, Italie



L'OLIVERAIE

EX UA, Ex Ulivis Albis, c'est-à-dire provenant d'olives vertes, de l'appellation que donnaient les Romains à l'huile extraite des olives de la meilleure qualité. Cette huile d'olive vierge extra monovariétale est produite exclusivement de la parcelle n°127 (80m d'altitude), en raison de la disposition particulière des oliviers plantés avec orientation nord-sud afin de mieux capter la lumière du soleil pendant toute la journée, afin d'atteindre à une maturation plus homogène des fruits, et permettant ainsi une récolte pendant le mois d'octobre (oliviers de 50 ans d'âge).

DISTINCTIONS



L'EXPÉRIENCE SENSORIELLE

Phase visuelle : Vert très dense et intense avec des reflets jaunes

Phase olfactive : fruité moyen, entièrement arrondi, feuille de tomate nette, artichaut et amande verdâtre

Phase gustative : moyennement amère et épicée, absolument bien équilibrée, superbe finale herbacée.



ACCORDS METS

Plats frais, légumes et salades cuits ou frais, viandes blanches, soupes de légumineuses

AD OLIVETUM

www.adolivetum.com

