



KEOLIO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Si è arrivati a questo olio extra vergine di oliva di categoria superiore dopo aver impiantato nei nostri terreni vocati in Oltrepò Pavese 250 piante di olivo di varietà leccino, pendolino, maurino e frantoio. L'olio ottenuto presenta eccellenti qualità organolettiche in un quadro di grande armonia gusto-olfattiva.

Tipo: olio extra vergine di oliva.

Cultivar: leccino, pendolino, maurino e frantoio.

Acidità: <0,3%.

Caratteristiche organolettiche

Visive: colore giallo paglierino con riflessi verdi.

Olfattive: fresco e fruttato al naso, con sentori di erbe aromatiche.

Gustative: delicato e gradevole al palato, con retrogusto di mandorla dolce.

Abbinamenti suggeriti: si sposa con piatti dai sapori delicati ed è ideale sia in cottura sia a crudo; la sua acidità e il suo gusto equilibrato si abbinano bene a carni bianche e pesce ed esaltano il sapore di formaggi stagionati.