



TENUTA GARDINI
BIBBONA -TOSCANA

PROFILO ORGANOLETTICO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, BLEND CLASSICO, CULTIVAR TIPICHE TOSCANE

SINTESI

Olfatto pulito e franco con aromi classici di carciofo, cardo toscano, erba falciata, pomodoro ciliegino e mandorla.

Di grande equilibrio ed armonicità già all'olfatto.

Di gusto piccante ma non invasivo, amaro e schietto di polpa di oliva ed erbe aromatiche.

Caldo, mandorlato, con ottimo aroma di pepe.

Il finale gustativo è armonico e mediamente dolciastro, complesso e saporito. Tipica espressione di Olio Extravergine di Oliva prodotto con cultivar Toscane.

Epoca di raccolta delle olive fine Ottobre 2013, frante immediatamente dopo la raccolta direttamente dal produttore con frantoio di proprietà in BIBBONA.

Profilo organolettico redatto il 03 dicembre 2013 da

Taste of Virgin Olive Oils,

Federico Mannozi, Bibbona, TOSCANA.