



TENUTA GARDINI
BIBBONA -TOSCANA

PROFILO ORGANOLETTICO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOCULTIVAR DI CORATINA INTENSO

SINTESI

Olio dalle caratteristiche accese ed ostili, amaro penetrante con accenno di pungenza olfattiva.

Estrazioni superiori di aromi riconducibili al pomodoro verde ed acerbo, mallo di noce e picciolo di pomodoro.

Aromi decisi di clorofilla e pepe, di interesse superiore.

Marcato gusto di carciofo, pulito ed integro con nuance di pinolo verde.

Aggressivo, pungente ed amaro, di impatto gustativo superiore, media persistenza, caldo e mandorlato leggero.

Epoca di raccolta delle olive 12 Novembre 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.