



TENUTA GARDINI
BIBBONA -TOSCANA

PROFILO ORGANOLETTICO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVE MONOCULTIVAR DI FRANTOIO INTENSO

SINTESI

Corredo aromatico intenso riconducibile a polpa di oliva appena frantumata, erba, spinaci, cicoria, con marcati sentori vegetali, pomodoro, spezie aromatiche ed origano.

Calde note di orzo, nocciolo e banana.

Il gusto è complesso, carico, amaro e piccante.

Si riconfermano gli aromi delle verdure di campo, coerente, caldo, con chiare note di pepe nero e gheriglio di noce.

Di struttura complessa, franco, avvolgente, denso ed armonico.

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.