



TENUTA GARDINI
BIBBONA -TOSCANA

PROFILO ORGANOLETTICO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVE MONOCULTIVAR DI LECCINO

SINTESI

Olfatto morbido con leggero ma persistente aroma di pomodoro pachino, tracce di erba falciata, gambo di carciofo e nota aromatica di pepe bianco.

Al gusto l'ingresso è amaro con punto di piccante e note erbacee molto piacevoli. Di semplice struttura, leggero, ma ben presente per le sue caratteristiche varietali.

Finale armonico, delicato, con un retrogusto di pomodoro pachino ed una morbida dolcezza di polpa di oliva matura.

Epoca di raccolta delle olive 30 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.