



TENUTA GARDINI
BIBBONA -TOSCANA

PROFILO ORGANOLETTICO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOCULTIVAR DI MORAILO INTENSO

SINTESI

Olfatto deciso e schietto, di amaro superiore, intenso, verde ed acerbo già olfattivamente. Marcato aroma di carciofo amaro, con cuore di pomodoro verde, agro e pungente.

Di gusto complesso e violento, aggressivo, piccante, con nervatura dolciastra che riequilibra il gusto.

Olio di grande coerenza per tipologia di cultivar, persistente, intenso ed armonico, lascia la bocca pulita ed asciutta.

Retrogusto finale dolciastro.

Epoca di raccolta delle olive 08 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.