



Clara

PROFILO ORGANOLETTICO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

CULTIVAR: Leccino

TIPOLOGIA SENSORIALE: olio caratterizzato da un livello medio di **Fruttato**, di **Amaro** e **Piccante**, con sentori prevalenti di **Mandorla fresca** e leggere sensazioni di **Erba/Foglia** e **Carciofo**.

CIBI CONSIGLIATI: questo olio si sposa bene con cibi saporiti come **primi piatti** con sughi importanti, **carni cotte** lentamente al forno, **crostacei** alla griglia, **pesci** a lisca arrosto.

