



PODERE LA BERTA



Olio Extravergine d'Oliva



Cultivar

Nostrana di Brisighella e Leccino

Zona di Produzione

Brisighella



Produzione

Raccolta manuale delle olive. Gramolatura a temperatura controllata pari a 25°C, in tempi che variano di anno in anno



Abbinamenti

Zuppe di legumi, carni rosse



Note sensoriali



Verde brillante



Note vegetali di erba, salvia, timo, rosmarino e mandorla



Molto equilibrato, le note vegetali di erbe aromatiche sono ben presenti ed avvolgenti. Amaro di media intensità ben distribuito, un piccante armonico e lungo