



MIGLIOR OLIO BIOLOGICO

FRANTOIO DEL GREVEPESA

BLEND BIO

REGIONE TOSCANA, SAN CASCIANO IN VAL DI PESA



SCHEDA TECNICA

Fruttato 7,5: belle sensazioni erbacee, di frutta a guscio fresca e vegetali amarognoli .

Piccante 7: buona intensità di piccante con giusta persistenza.

Amaro 6,5: ottimo equilibrio tra amaro e piccante segno di meticoloso lavoro di scelta .

Eleganza 8,5: Grande eleganza giocata sui toni intensi .

Complessità 8: bellissima complessità segno di blend sapienti e votati a dare differenti sensazioni ben definite.

Abbinamenti: frittata di asparagi selvatici e pancetta. Insalata di fagioli neri, cipolla fresca e sgombro sott'olio. Pizza salsiccia e friarelli