



Casa Vinicola
Rubatterno



Olio Extravergine
di Oliva

Di ottima qualità con esclusive caratteristiche organolettiche, racchiude gli antichi e inconfondibili sapori di una terra ricca di tradizioni come la Toscana. Le varietà di olive Leccino, Moraiolo e Frantoio vengono rigorosamente selezionate durante la raccolta a mano e vengono frante nel giorno stesso della raccolta per garantirne l'elevata qualità. Piacevole e fresco con tutti i tipi di pietanze, si esalta in particolar modo con la Fettunta e la Bruschetta, piatti senza tempo della tradizionale cucina toscana.

Varietà olive: Leccino, Moraiolo, Frantoio

Raccolta: manuale, tra fine ottobre -e metà novembre

Note organolettiche: di colore verde smeraldo e dal profumo fruttato ed intenso con note di carciofo e cicoria, presenta un gusto pieno ed equilibrato, con un finale leggermente piccante.

Abbinamento: adatto per tutti i tipi di condimenti sia a crudo che cotto, conferisce freschezza al piatto. Dotato di un'elevata resistenza al calore lo si può utilizzare anche per le frittiture, preservandone il valore nutrizionale. Di recente utilizzato anche in pasticceria, si è rivelato l'elemento di spicco per la preparazione di dolci dai gusti intensi, con il vantaggio di conferire maggiore digeribilità e leggerezza ai *desserts* cucinati.

Formati disponibili: Bottiglia da 750 ml

Latta da 2 lt, Latta da 3 lt, Latta da 5 lt