

Olio Extra Vergine di Oliva

CASALE
DEL GIGLIO

OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA



Volare dall'azienda agricola Casale del Giglio, alla Favara

PRODOTTO ITALIANO

DA UN ASSEMBLAGGIO DI
SANT'AGOSTINO, ITRANA E
FRANTOIO NASCE
L'OLIO CASALE DEL GIGLIO.
ALL'OLIATO RISULTA
COMPLESSO E DAL FRUTTATO
MEDIO, I SENTORI DI ERBA E
MANDORLA VERDE SI
ACCOMPAGNANO A GRADEVOLI
NOTE DI CARDO E POMODORO.
QUESTE SI CONFERMANO
AL GUSTO LEGANDOSI
ALLA PRESENZA DI AMARO E
PICCANTE IN EQUILIBRIO CON
TONI BALSAMICI E SENTORI
DI ERBE AROMATICHE.

Dettagli tecnici

Nei nostri Uliveti, da varietà Sant'Agostino, Itrana e Frantoio, nasce l'Extra Vergine Casale del Giglio. All'olfatto si caratterizza per la sua complessità e il suo fruttato medio. I sentori di erba e mandorla verde si accompagnano a gradevoli note di cardo e pomodoro, presenti anche al gusto. Si percepiscono inoltre toni balsamici e richiami ad erbe aromatiche, in equilibrio con l'amaro ed il piccante.

Note di degustazione



Approfondimenti e download
della scheda in formato digitale