



# CASALBRANDI



olio extra vergine di oliva

**B I O L O G I C O**

CULTIVAR: MORAIOLO,  
FRANTOIO E LECCINO

#### ESAME VISIVO

LIMPIDEZZA	LIMPIDO
COLORE	VERDE SMERALDO

#### ESAME VISIVO

INTENSITÀ	INTENSO
QUALITÀ	OTTIMA
DESCRIZIONE	FRUTTATO FRESCO, ERBACEO, VEGETALE
SENSAZIONI OLFATTIVE	OLIVA, MELA, CARCIOFO, POMODORO, ERBA TAGLIATA

#### ESAME GUSTO-OLFATTIVO

PERSISTENZA	██████████
INTENSITÀ	██████████████████
STRUTTURA	██████████████████
ASTRINGENTE	██████
AMARO	██████████████████
PICCANTE	██████████████████
FLUIDITÀ	██████████████████


#### NOTA DESCRITTIVA

Perfettamente limpido con colore verde smeraldo. Nel profumo di ottima intensità e qualità, spiccano carciofo e pomodoro oltre a ricordi di erba tagliata fresca, oliva e mela verde. Ha media struttura con ottima intensità fruttata e discreta percezione di amaro con una punta di piccante prevalente (in questa fase giovanile). È persistente con corrispondenza aromatica rispetto al profumo.

Per pinzimonio, legumi, verdure alla griglia, zuppe saporite, carni bianche.

#### AZIENDA AGRICOLA CASALBRANDI

loc. Casalbrandi 65 - 50066 Donnini (FI) ITALIA  
Tel. 339 8045033 - casalbrandi@gmail.com

  Casalbrandi Azienda Agricola

