



# CASALBRANDI

SELEZIONE SUPERIORE  
ORO VERDE



*olio extra vergine di oliva italiano*

.....

### CULTIVAR:

70% FRANTOIO - 30% MORAIOLO

### ESAME VISIVO

LIMPIDEZZA	LIMPIDO
COLORE	VERDE SMERALDO TENUE

### ESAME VISIVO

INTENSITÀ	INTENSO
QUALITÀ	OTTIMA
DESCRIZIONE	FRUTTATO, ERBACEO, VEGETALE
SENSAZIONI OLFATTIVE	OLIVA, MELA, CARDO, CICORIA, FOGLIA DI FICO

### ESAME GUSTO-OLFATTIVO

PERSISTENZA	<input type="text"/>
INTENSITÀ	<input type="text"/>
STRUTTURA	<input type="text"/>
ASTRINGENTE	<input type="text"/>
AMARO	<input type="text"/>
PICCANTE	<input type="text"/>
FLUIDITÀ	<input type="text"/>

### NOTA DESCRITTIVA

Limpida e vivace tonalità verde smeraldo trasparente. Il profumo è intenso e ricco di note fruttate di oliva verde, sensazioni vegetali ed erbacee di cicoria. Ha gusto strutturato con intensa nota piccante nel retrogusto oltre all'amaro caratteristico; manifesta una discreta astringenza e ha lunga persistenza speziata.

Per bruschette, primi piatti saporiti, carni alla griglia, selvaggina, fagioli zolfini e ribollita.

### AZIENDA AGRICOLA CASALBRANDI

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

  Casalbrandi Azienda Agricola

CASALBRANDI

SELEZIONE SUPERIORE  
ORO VERDE



*olio extra vergine di oliva italiano*

