



Azienda Agricola Ammirabile



Olio extravergine d'oliva Ammirabile

Zona di Produzione: *Montespertoli (Firenze)*

Altitudine media: *250 mt s.l.m.*

Terreno: *argilloso leggermente alcalino*

Varietà di olive: *Frantoio, Moraiolo, Leccino, Barsabea*

Periodo Raccolta: *Novembre, Dicembre*

Metodo di raccolta: *a mano*

Spremitura: *a freddo, non filtrato*

Acidità oleica media: *0,2*

Colore: *verde con riflessi gialli*

Aroma: *intenso con buona persistenza, fragranti sentori aromatici con profumi di oliva verde*

Note di degustazione: *vivo, intenso, elegante ed equilibrato con note di erbe di campo e carciofo.*

Abbinamenti: *dieta mediterranea e non solo, condimento di pietanze sia crude che cotte come piatti di verdure, primi piatti, zuppe, carni, pesce, bruschetta, ecc.*