

# MORGANTE

The authentic taste of Nero d'Avola



## Don Antonio

Olio extravergine di oliva indicazione geografica protetta Sicilia

### CULTIVAR

50 % Biancolilla 50% Nocellara del Belice

### ALTITUDINE DELL'OLIVETO

350/400 metri s.l.m.

### PERIODO DI RACCOLTA

Inizio di ottobre

### SISTEMA DI RACCOLTA

Manuale

### FRANGITURA ED ESTRAZIONE

A freddo con sistema a ciclo continuo e separazione centrifuga

### DECANDAZIONE

Naturale in silos di acciaio inox senza ulteriore filtrazione.

### CONFEZIONE

Bottiglia bellolio da 0,50 lt con tappo a vite in alluminio e salvagoccia, confezionato in scatola da 6 bottiglie.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dorato ed intenso come un raggio di sole. Fruttato netto di oliva con note decise di pomodoro e, a seguire, di mallo di mandorla verde e erbe aromatiche. La prima sensazione al palato è di dolcezza ma, subito dopo, ecco un amaro delicato e un piacevole piccante. La complessità olfattiva si conferma per via retronasale. Ottimo su crostini di pane caldo.