



MORGANTE

The authentic taste of Nero d'Avola

DON ANTONIO
OLIO EXTRA VERGINE 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

DECANAZIONE

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.