

MORGANTE

The authentic taste of Nero d'Avola

DON ANTONIO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA SICILIA



CULTIVAR

Blend di cultivar siciliane

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.

DECANTAZIONE

Naturale in silos di acciaio inox senza ulteriore filtrazione.

CONFEZIONE

Bottiglia silhouette 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.