MORGANTE

Le goût authentique de Nero d'Avola

DON ANTONIO
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
INDICATION GEOGRAFICA PROTETTA
SICILIE



CULTIVAR

Mélange de cultivars siciliens

ALTITUDE DES VERGERS 350/400 mètres

(1 150-1 300 pieds) au-dessus du niveau de la mer

PÉRIODE DE RÉCOLTE

Début octobre

SYSTÈME DE RÉCOLTE

Manuel

PRESSAGE ET EXTRACTION

Pressage à froid utilisant un système de processus continu et une séparation centrifuge.

DÉCANTATION

Décantation naturelle dans des cuves en acier inoxydable sans filtration.

CONDITIONNEMENT

Bouteille Silhouette, 500 ml avec bouchon à vis en aluminium et bouchon anti-goutte, conditionnée en caisses de 6 bouteilles.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dorée et intense comme un rayon de soleil. Arômes francs d'olive, avec de puissantes notes de tomate, suivies de touches de coque d'amande verte et d'herbes aromatiques. En bouche, la douceur est d'abord perceptible, puis une légère amertume et une agréable note épicée se révèlent. La complexité olfactive se confirme également au nez. Parfaite sur du pain croustillant chaud, en salade ou sur des pâtes fraîches.