



Olio Extravergine di Oliva IGP Toscano

PRESENTAZIONE:

L'azienda agricola e agrituristica di Vilma Romani si trova sulle colline della costa etrusca. La produzione segue le disposizioni dettate dal disciplinare del Consorzio per la Tutela dell'Olio Extravergine Toscano IGP. La raccolta effettuata a mano direttamente dalla pianta, e la frangitura, eseguita in tempi brevissimi, permettono di ritrovare nell'olio i sentori e i sapori tipici dell'oliva appena franta. Le cultivar autoctone sono un'ottima espressione del territorio: la presenza di piante giovani e secolari, coltivate con metodi antichi, dà vita a un prodotto finale di carattere e nel contempo elegante. Non vengono usati concimi chimici e fitofarmaci.

DEGUSTAZIONE:

Il vestito è di un colore oro particolarmente brillante con bei riflessi verdi. Il profumo è deciso, fruttato, con una gradevolissima nota erbacea e un leggero sentore di carciofo. In bocca l'ingresso dolce è seguito dal progredire delle sensazioni amare e piccanti, che si sviluppano armonicamente senza eccessi. L'extravergine è equilibrato e lascia in bocca una bella sensazione di fruttato.