



MIGNOLA



Cultivation

Biancolilla et Cerasuola, plantation de 6 mètres sur 6 dans un sixième vase



Dénomination

Olio extra vergine d'oliva



Zone de production

Cantina Chitarra – Marsala

Période de récolte

elle est effectuée au début de la maturation des olives, lorsqu'il y a une bonne accumulation de substances polyphénoliques



Méthode de récolte

manuelle

Extraction

Fraisage dans les 24 heures suivant la récolte, avec un système d'extraction à froid à cycle continu

Notes de Degustation



Couleur

vert intense



Odeur

bouquet d'une grande intensité caractérisé par des arômes herbacés et des notes de tomates vertes



Goût

Il a une bonne structure, persistance et élégance, car il a un goût équilibré entre amer et épicé



Longévité

12 mois



Utilisation recommandée: plats à base de légumes, poissons et viandes.

