



## 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.

