

## Marchesi Gondi 2016



### **Etichetta:**

"Marchesi Gondi" Olio Extra Vergine d'oliva

### **Area di produzione:**

Tenuta della Villa Bossi, ad un' altitudine fra i 200 e i 300 metri s.l.m., con una superficie di 21,5 ettari di oliveto specializzato

### **Tipologia:**

Olio Extra Vergine d'oliva

### **Primo Anno di imbottigliamento:**

1592

### **Varietà di olive:**

Frantoio 80%, Moraiolo 20%

### **Storia:**

La Tenuta Bossi, avendo un terroir che si adatta al vino come all'olivo, ha sempre prodotto un olio di grande pregio.

### **Raccolta delle olive:**

Effettuate manualmente direttamente sulle piante in Novembre

### **Frangitura ed estrazione:**

Processo continuo a bassa temperatura

### **Vista:**

Verde brillante con tenui riflessi smeraldo

### **Olfatto:**

All'olfatto è intenso, sul finale da qualche sensazione di erbaceo e note di mela verde.

### **Gusto:**

A primo impatto sembra forte ma sul finale è fresco e leggermente morbido

### **Abbinamento:**

Si accosta a verdure lesse e minestre di pane