

Marchesi Gondi 2017



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 mediamente intenso, sul finale da qualche sensazione di erbaceo.

Gusto:

A primo impatto è forte ma sul finale è leggermente piccante

Abbinamento:

Si accosta a verdure lesse e minestre di pane