



Forcella, azienda agricola

Abruzzo / Italia

www.agricolafortcella.it

info@agricolafortcella.it



Tipo di olio

monovarietà Leccio del Corno

Zona di produzione

Abruzzo

Città Sant'Angelo

Produzione media

500 litri

Composizione varietale

Leccio del Corno

Profilo sensoriale

All'olfatto si presenta con un fruttato medio caratterizzato da ricche note vegetali, con sentori di mandorla.

Note di piccante di intensità medio-elevata, con retrogusto di mandorla e carciofo.

Abbinamenti

Ideale su pescespada e molluschi.

Esalta formaggi primosale, piselli e asparagi.

Formati

bottiglie in vetro scuro

0,50 - 0,25 - 0,10 L

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA