



L'OLIONOVO

A differenza del vino che con il tempo in genere migliora, l'olio d'oliva extravergine dà il meglio di sé appena franto. Per questo, per sottolineare questa caratteristica, Castellare ha brevettato il nome L'Olionovo, l'espressione autentica con cui i contadini definiscono l'olio appena esce dal frantoio. Verde intenso, piccante quanto basta a renderlo vivo e gradevole al palato.

Note degustative: colore verde smeraldo brillante. Profumo fruttato medio intenso, con i tipici sentori di carciofo dell'olio toscano e note piacevolmente piccanti e lievemente amare

Abbinamenti: antipasto di fagioli, verdura fresca e carpaccio di pesce, consigliato anche a crudo su carne rossa

Da olive: Frantoio, Pendolino, Ascolane, Moraiolo e Leccino

Frangitura: rigorosamente a freddo, con macinatura in pietra e filtrazione con cotone

Numero di bottiglie annualmente prodotte: 6 mila

Formati disponibili: 0,25 l - 0,50 l - 0,75 l - 1 l

