

Oilo

Zona di produzione • Modigliana (FC)

Quantità prodotta • 150/200 Litri

Periodo raccolta • 2°/3° Decade di Ottobre

Varieta • Nostrana di Brisighella 90% - Leccino/Ghiacciola 10%

Altitudine Oliveto • 260/290 metri s.l.m.

Età Oliveto • 30 anni

Raccolta • Brucatura manuale

Caratteristiche • Colore verde brillante, olfatto caratterizzato da note vegetali di carciofo e pomodoro, erba falciata, rucola.

Abbinamento gastronomici • Zuppa di ceci, vellutata di zucca, gamberoni al sale.

