



BIBENDA 2019 GUIDA AI MIGLIORI OLI D'ITALIA

Olio Extravergine di Oliva Rasara

2018



REGIONI REGIONE VENETO FRANTOIO DI VALNOGAREDO

Produttore: Frantoio di Valnogaredo

Cultivar: Rasara 90%, Frantoio 10%

Prezzo: 14,00 €

Prezzo al litro: 18,67 €

Tipo bottiglia: 0,750 L

Gocce: 4

Regione: VENETO

Manto giallo oro dalle nuance verdi. Il naso detona con note di pomodoro e cuore di carciofo, sensazioni di ravanella, lattuga e tocchi fruttati. La bocca corrisponde fedelmente all'olfatto, ingentilendosi con toni di erbe aromatiche e sviluppandosi con precisi e astringenti fenoli che scelgono la strada della piccantezza. Persistente. Raccolta manuale e agevolata delle drupe effettuata ad invaiatura. Molitura per mezzo di macine in granito, poi estrazione in continuo. Decantazione naturale e stoccaggio sotto argon. La sua forza lo rende unico sulle quaglie ripiene o per un risotto con fagioli borlotti e salsiccia.



BIBENDA 2019 GUIDA AI MIGLIORI OLI D'ITALIA

Olio Extravergine di Oliva Blend

2018



REGIONI REGIONE VENETO FRANTOIO DI VALNOGAREDO

Produttore: Frantoio di Valnogaredo

Cultivar: Frantoio, Leccino, Moraiolo

Prezzo: 13,00 €

Prezzo al litro: 13,00 €

Tipo bottiglia: 1 Litro L

Gocce: 4

Regione: VENETO

Giallo-oro. Sferra note di frutta a polpa gialla, erba di sfalcio e carciofo. In bocca è delicato e concreto nella scia amaro-piccante. Chiude lungo, su note di mandorla fresca. Raccolta manuale e agevolata delle drupe effettuata ad invaiatura a fine ottobre. Estrazione in continuo. Decantazione naturale e stoccaggio in silos con argon. Profumerà a dovere i filetti di luccio in salsa di rafano.