



HUILE D'OLIVES E.V., MONTENIDOLI (50 CL) – 2024



COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

L'huile EV de Montenidoli sort des presses opaque, vive, avec des arômes végétaux puissants. Tout au long de sa jeunesse, elle conserve une saveur prononcée, avec des notes d'artichaut marquées.

PROVENANCE

PRODUIT ALIMENTAIRE

APPELLATION

HUILE

DOMAINE

MONTENIDOLI

METS - VINS

VERSEZ SUR UNE
FOCACCIA CHAUDE,
MÉLANGEZ AVEC DES
COURGETTES GRILLÉES,
DES POIVRONS OU DES
POMMES DE TERRE
RÔTIES, OU AJOUTEZ
À UN BAR, DES
CREVETTES OU DES
COQUILLES SAINT-
JACQUES POÊLÉS.



ŒNOLOGIE

Les oliviers sont cultivés selon les principes de l'agriculture biologique. La récolte, effectuée à la main, commence en novembre.



VITICULTURE

L'huile EV est une huile extra vierge : au moment du pressage, son acidité est inférieure à 0,20 %, ce qui est bien en dessous de l'acidité maximale autorisée de 0,80 % pour les huiles EV.