

PODERE *Le Casette*

Le goût de la Toscane



Cette huile a été réalisée à partir de trois variétés d'olives cultivées sur le domaine Le Casette di Vetulonia en Toscane.

Moraiolo est une variété d'olive très typique de la Toscane au caractère affirmé. Elle a un goût intense et complexe, décrit comme fuité avec des notes herbacées et une amertume prononcée et un piquant marqué.

Leccino est une variété d'olive au profil de saveur équilibré, décrite comme douce et fruitée avec des notes herbacées et une légère amertume.

Pendolino est une variété d'olive douce et fruitée avec des notes herbacées et une légère amertume. Elle est utilisée pour équilibrer les saveurs plus intenses.

Ce subtil mélange donne un profil de saveurs puissant qui met en valeur le piquant des polyphénols.

Les amateurs d'huile d'olive d'exception l'utiliseront idéalement pour assaisonner les salades, les légumes grillés, les soupes et les plats à base de viande, où il peut vraiment briller sans être dominé par d'autres saveurs.