



EXTRA VERGINE DI OLIVA, 100% GARDA BRESCIANO DOP



MONOCULTIVAR LECCINO

(disponibile solo in bottiglie da 0,25 l)

Presentato per la prima volta nel 2011, ottiene ogni anno, al pari degli altri oli della gamma Il Brolo, riconoscimenti importanti nelle competizioni a livello Internazionale, Nazionale e Regionale, a conferma della indiscussa qualità.

Metodo di raccolta: brucatura a mano

Molitura-estrazione: ciclo continuo a due fasi

Frangitura entro 4 ore dalla raccolta

ANALISI ORGANOLETTICA E SENSORIALE

Aspetto limpido

Colore giallo con nuances verdoline

Odore fruttato fresco e persistente, con netti sentori vegetali d'erbe fresche di campo appena tagliate, umori boschivi, brattee di carciofo e lieve di foglia d'olivo e mela verde

Sapore poco dolce, giustamente piccante, con leggera percezione amara e di lieve astringenza, di buona fluidità e persistenza, armonico

Retrogusto di mandorla fresca

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

A crudo su zuppa di zucca, risotto con fave, pesce spada alla piastra, petto di pollo sulla griglia.

In cottura con coniglio in umido, tacchino al forno, baccalà impanato e fritto.

www.il-brolo.it

Azienda Agricola IL BROLO

Piazza Bortolotti, 5 - POLPENAZZE DEL GARDA (BS) tel. +39 0365 675118 info@il-brolo.it