

46° PARALLELO

Monovarietale di Casaliva

Blu. L'equilibrio.

L'olio è prodotto solo con olive della varietà Casaliva, raccolte in anticipo di maturazione e lavorate immediatamente, per mantenere le caratteristiche salutistiche e sensoriali del prodotto.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: dorato con striature verdi.

Profumo: fruttato medio con piacevoli sensazioni d'erba.

Sapore: in armonia il piccante e l'amaro.

ABBINAMENTI

Nelle adeguate dosi esalta il sapore degli alimenti. Da provare con la "carne salada" trentina o sulle tagliate e i carpacci di manzo. Ottimo su salumi e formaggi stagionati, ideale sulle bruschette.

OLIVAIA E FRANTOIO

Tipo di raccolta: per lo più brucatura a mano in uno stadio di maturazione precoce.

Composizione varietale: 100% Casaliva.

Metodo di estrazione: a freddo con impianto a ciclo continuo a due fasi.

FORMATI

Bottiglie in vetro scuro da 0,10 l in cartoni da 24; bottiglie colorate da 0,50 l in cartoni da 6.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore. Temperatura ottimale: 12–18 °C (54–56 °F).

PREMI

Per vedere tutti i premi nazionali e internazionali vinti da 46° Parallelo, visita la pagina www.agririva.it/premi.php.

