



# Tenuta Zuppini

## Colleprofico

**I**l Colleprofico è il primo olio che affiora dalla stagione (mese di ottobre) da olive della cultivar dritta 100%, raccolte in leggero anticipo sul giusto grado di maturazione, affinché il consumatore più raffinato trovi per tutto l'anno sulla sua tavola questo olio fruttato e fragrante, decisamente erbaceo con note dominanti di mandorla, carciofo e leggera foglia di pomodoro.

### ABBINAMENTO

Ideale su tutti i tipi di condimenti a crudo e in particolare su bruschette con verdure, marinata di spigola, rombo alla brace, coniglio arrosto, pollame al forno, formaggi freschi a pasta molle.

### NOTE TECNICHE

Denominazione: olio extravergine di oliva Colleprofico Tenuta Zuppini

Categoria: Fruttato medio

Tipologia: Monocultivar

Resa/100 kg di olive: 10 - 11%

Sistema di estrazione: Frantoio Zuppini

Aspetto: filtrato

Densità: Fluidità elevata

Formati  
disponibili

