



Tenuta Zuppini

Unico

Unico nasce dall'esclusiva lavorazione di olive della Cultivar Nocellara del Belice. Il fruttato è intenso, all'olfatto incanta per la sua complessità, i profumi vanno dal pomodoro verde alla menta e al basilico.

ABBINAMENTO

Perfetto per carpaccio di salmone, tartare di gamberi, primi piatti al pomodoro. carni bianche alla griglia, formaggi stagionati e pasta filata.

NOTE TECNICHE

Denominazione: olio extravergine di oliva Unico Tenuta Zuppini

Categoria: Fruttato Intenso

Tipologia: Monocultivar

Resa/100 Kg di olive: 10-11%

Sistema di estrazione: Frantoio Zuppini

Aspetto: filtrato

Densità: Fluidità elevata

Formati
disponibili

