



Tenuta
Zuppini

Veneranda 19

Affascinante blend ottenuto da 7 varietà di olive, lavorate tutte separatamente e riunite in un unico olio dall'aroma deciso e complesso che rimanda al gambo del carciofo e all'erba sfalciata, con l'obiettivo di raggiungere un equilibrio tra l'amaro e il piccante dell'annata.

ABBINAMENTO

Perfetto su carni alla brace, radicchio alla griglia, zuppe di legumi, passate di funghi porcini, antipasti di polpo, marinate di pesce spada, primi piatti al ragù, formaggi stagionati a pasta dura.

NOTE TECNICHE

Denominazione: olio extravergine di oliva Veneranda 19 Tenuta Zuppini

Categoria: Fruttato intenso

Tipologia: Blend

Resa/100 kg di olive: 8 - 9%

Sistema di estrazione: Frantoio Zuppini

Aspetto: filtrato

Densità: Fluidità elevata

Formati
disponibili

