



Nome dell'olio

OLIO

Azienda agricola

GRISWINE

Acidità oleica

0.14 % ac. oleico

Numero di perossidi

5,5 meq O2/kg

Olive dei Colli Euganei

Frantoio, Leccino, Rasara, Cipressino

Classificazione

**OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA**

Laboratorio

Consorzio Vini D.O.C. Colli Euganei



Panel test

Olio caratterizzato da un tipico fruttato medio-intenso, descritto all'olfatto da note piacevoli di carciofo e pomodoro verde. La sensazione gustativa mette in risalto una piacevole armonia di dolce in entrata, subito dopo una percezione di gradevole amaro, mentre persiste al retrogusto una nota di piccante. Caratteristico della zona di produzione, è un olio che denota eleganza e armonia delle percezioni.