

SAN MICHELE

OLIO

EXTRA VERGINE DI OLIVA



Valori medi / Nutrition Fact: 100 g			
Energia	3773 KJ	898	Kcal
Grassi / <i>Fact</i>		9,98	g
di cui acidi grassi saturi		16,1	g
Carboidrati		0	g
di cui zuccheri / <i>Sugar</i>		0	g
Proteine		0	g
Sale		0	g

Le piante di Grignano e Favaról crescono su una placca tufacea a circa 200 metri sul livello del mare e godono di una brezza costante, regalando un olio pregiato e di forte identità.

NOTE AROMATICHE

Al palato si presenta elegante, con una bella scorrevolezza e allo stesso tempo una buona struttura avvolgente; una buona profondità, mediata da una netta sapidità.

La sua componente di profumi è particolarmente evidente, con un piacevole sentore fruttato leggero. Emerge successivamente una nota di mela verde, leggere sensazioni agrumate di lime verde e speziatura piccante. Il finale di profumi si estende su note aromatiche come carciofo e timo.

ABBINAMENTI CULINARI

San Michele è un olio molto elegante e fine e il suo equilibrio lo rende particolarmente gourmet. San Michele offre ottime possibilità di utilizzo per pesce in crudité, piatti di verdure come Asparagi Bianchi di Bassano oppure battute di carne in punta di coltello, in particolare Fassona Piemontese.