




TERENZI
MAREMMA TOSCANA

OLIO MADRECHIESA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
IGP TOSCANA

Varietà: Moraiolo e Maurino

Numero di piante: 500

Capacità produttiva: 20,00 ql

Spremitura: Due fasi a freddo

Colore: Giallo con spiccati riflessi verdi.

Al naso: Complesso, elegante e caratterizzato da muschio, tabacco, una nota tostata, aglio selvatico, foglia di pomodoro, alloro.

In bocca: Un concentrato di eleganza e complessità in cui l'amaro trascina lontano i profumi verdi.

Gastronomia: Il retrogusto amarognolo esalta i sapori dei piatti cui si accompagna, preferibilmente a crudo.

