



TENUTA DI MONTECORONA



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA COLLI DEL TRASIMENO DOP

Denominazione di Origine Protetta

ZONA DI PRODUZIONE: Tenuta di Montecorona – Umbertide (PG)

CULTIVAR: Leccino, Frantoio, Moraiolo e Dolce Agogia

NOTE DI DEGUSTAZIONE: l'olio si presenta alla vista limpido, di colore verde e con leggere note giallo dorate. Al naso è intenso e potente, ricco di note vegetali di foglia e sentori decisi di carciofo ed erbe balsamiche. Al gusto è di carattere, ampio e complesso. Intenso nei toni verdi e armonico nei decisi caratteri amaro e piccanti, caratterizzato in chiusura da una nota di mandorla dolce. È ideale su antipasti di carne cruda, zuppe di verdure decise, funghi porcini arrostiti, carni rosse grigliate