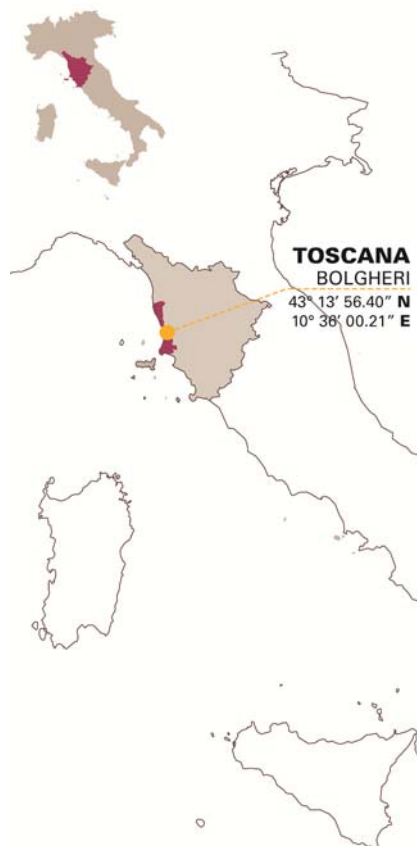


# MARCHESI INCISA TENUTA SAN GUIDO

# OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

BOLGHERI (LI) / **BOLGHERI**



## ZONA PROVENIENZA:

Bolgheri

## ALTITUDINE:

50 mt. s.l.m.

## OLIVAGGIO:

Frantoio, Raggiola Moraiolo, Leccine

## SISTEMA DI RACCOLTA:

Brucatura su reti

## SISTEMA DI ESTRAZIONE:

Franto in azienda con macine a molazze e successiva spremitura a bassa pressione



## ASPETTO:

Velato

## COLORE:

Giallo con riflessi verdi

## PROFUMO:

Tenue d'oliva, con sentori di erbe appassite

## SAPORE:

Fruttato medio con richiami a pomodoro e salvia

## DENSITA':

Fluidità media

## IMPIEGO:

A crudo su zuppe e bruschette, in cottura nelle salse, negli stracotti ed in frittura

## ACIDITA' TOTALE:

0.30 gr. Acido oleico/100 ml.



Distribuito da: **MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.**

20900 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313  
www.meregalli.com info@meregalli.it