

SARDEGNA

Il nostro DOP

Nasce seguendo scrupolosamente il disciplinare di tutela dell'olio extravergine d'oliva sardo. Ha i caratteri dell'ovicoltura isolana e con la sua fierezza rappresenta la massima espressione dell'olio tipico della Sardegna.

Perfetto per condire pane carasau e creare così sfiziosi aperitivi, arricchire i primi e secondi piatti della tradizione sarda e italiana e insaporire gustose insalate.

Cultivar: Tonda di Cagliari, Bosana e Semidana.

Estrazione: A freddo dopo 8 ore dalla raccolta.

Colore: Intenso giallo oro e toni verdi.

Profumo: Avvolgente, di frutto fresco, con un sentore di cardo e carciofo.

Gusto: Elegante e rotondo con equilibrate note di amaro e piccante.

Disponibile in:
Bottiglia: 0,50L

