



EXTRA VERGINE DI OLIVA, 100% GARDA BRESCIANO DOP



MONOCULTIVAR CASALIVA

(disponibile solo in bottiglie da 0,25 l)

Presentato per la prima volta nel 2010, ottiene ogni anno, al pari degli altri oli della gamma Il Brolo, riconoscimenti importanti nelle competizioni a livello Internazionale, Nazionale e Regionale, a conferma della indiscussa qualità.

Metodo di raccolta: brucatura a mano

Molitura-estrazione: ciclo continuo a due fasi

Frangitura entro 4 ore dalla raccolta

ANALISI ORGANOLETTICA E SENSORIALE

Aspetto limpido

Colore giallo con lievi riflessi verdolini

Odore fruttato, fresco e persistente, con sentori vegetali d'erbe e fiori di campo appena tagliati, frutta fresca non ancora matura, e cuore di carciofo

Sapore pieno e persistente tendente al dolce, con netta ma gradevole percezione amara

Retrogusto di carciofo e mandorla

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

A crudo su ortaggi alla griglia, tortelli di patate, uova, risotto con piselli freschi, pesci di lago sulla piastra.

In cottura con trippe in umido, razza con carciofi, faraona ai funghi.

www.il-brolo.it

Azienda Agricola IL BROLO

Piazza Bortolotti, 5 - POLPENAZZE DEL GARDA (BS) tel. +39 0365 675118 info@il-brolo.it