



Monocultivar Olitalia

L'olio extra vergine di oliva in purezza.



Consigliato dall'Associazione
Professionale Cuochi Italiani



Nocellara



Ogliarola



Caratteristiche organolettiche

Il fruttato verde della **Nocellara** si accompagna ad un livello medio di amaro e piccante, con sentori prevalenti di erba/foglia e pomodoro e leggere sensazioni di carciofo e mandorla fresca.

L'**Ogliarola** presenta un caratteristico fruttato di oliva di media intensità con note olfattive di mela e altra frutta dolce e sentori erbacei riconducibili ad erbe officinali.

I dettagli che fanno la differenza:



Una sola varietà di olive: le Monocultivar di Olitalia sono una linea di oli extravergini ottenuti dalla spremitura di una sola tipologia (cultivar) di olive: è così garantita la totale tracciabilità di filiera all'origine, tanto delle olive quanto dell'olio.



100% italiano: dalle campagne della Toscana, spostandosi a Sud, sino a giungere alla Valle del Belice in Sicilia, un percorso sensoriale nel quale le peculiarità organolettiche vengono esaltate dal clima e dal paesaggio italiano.



Nota sensoriale: le Monocultivar Nocellara ed Ogliarola sono state scelte in quanto espressione di due tipicità organolettiche. Dalla predominanza del fruttato, alle note di piccante e amaro, sino a giungere ad un equilibrio sostanziale di tali elementi: questi i sentori caratteristici dei due oli.