

IL MULTICULTIVAR (blend)

Il Multicultivar, olio extra vergine di oliva estratto da un mix di diverse varietà (cultivar) di olive, riesce ad armonizzare profumi e sapori del nostro territorio.

Le cultivar che lo compongono sono ben otto: **Olivastro, Cima di Mola, Leccino, Coratina, Cima di Melfi, Picholine, Simona, Nociara**. Si ottiene così un olio extra vergine di oliva equilibrato per sentori e gusto.

Profilo organolettico

Fruttato leggero, esaltato da sentori vegetali erba verde appena tagliata, origano e mandorla fresca.

Al palato, amaro e piccante di leggera intensità in equilibrio.

Abbinamento cibo-olio

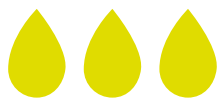
Accentua il gusto del cibo a cui viene aggiunto senza stravolgere o coprire. Ideale con:

- Patate lesse
- Mozzarelle
- Minestre di riso
- Pinzimonio
- Carni bianche
- Salse
- Vellutata di finocchi
- Risotti
- Crostata di marmellata
- Pesce cotto a vapore e marinato

AMARO:



PICCANTE:



SENTORI: erba verde appena tagliata, origano e mandorla fresca



IL MULTICULTIVAR (blend)

Multicultivar is the extra virgin olive oil extracted from a mix of different varieties (cultivars) of olives, a harmony of scents and flavors of our territory. Eight cultivars are milled together: **Olivastro, Cima di Mola, Leccino, Coratina, Cima di Melfi, Picholine, Simona, Nociara.**

Organoleptic profile

Light fruitiness, enhanced by vegetal notes of freshly cut green grass, oregano and fresh almond.

Well-balanced bitter and spicy taste of light intensity.

Suggested pairing with food

It enhances the flavor of the food without distorting or covering. Serve on:

- Boiled potatoes
- Mozzarella cheese
- Rice soups
- Pinzimonio (olive oil dip with pepper and salt)
- White meat
- Sauces
- Fennel cream soup
- Risotto
- Jam tart
- Steamed and marinated fish

BITTER: 

SPICY: 

FLAVORS: freshly cut green grass, oregano and fresh almond

