

# PICHOLINE

Cultivar di origine francese, si è adattata facilmente ai nostri terreni e alle condizioni pedoclimatiche delle nostre colline. Nasce come oliva da tavola, oggi è anche impiegata come oliva da olio, ma è più comunemente conosciuta come oliva da cocktail.

## Profilo organolettico

Fruttato verde intenso con sentori di erba tagliata, pomodoro, origano, carciofo. Amaro e piccante intensi. Ottima armonia e persistenza.

## Abbinamento cibo-olio

Impiegato in cucina in tutte le preparazioni, intensifica i sapori. Ideale con:

- Bruschette e frise
- Salse per sughi
- Verdure a grana consistente (bietole, cime di rapa, rapanelli)
- A crudo e in cottura su piatti dal gusto deciso
- Zuppe di legumi, zuppe di verdure
- Peperoni arrosto, melanzane ripiene
- Carni rosse

AMARO:



PICCANTE:



SENTORI: erba tagliata, pomodoro, origano, carciofo



# PICHOLINE

It is an olive of French origin, well-adapted to the soil and pedoclimatic conditions of our hills. Originally used as table olive, it is one of the best olives for cocktails, according to bartenders. Today it is also used for the production of the extra virgin olive oil.


## Organoleptic profile


Intense green fruitiness with notes of cut grass, tomato, oregano, artichoke. Intense bitterness and spiciness. Excellent harmony and persistence.

## Suggested pairing with food

Used in all preparations, it intensifies the flavors. Serve on:

- Bruschetta and frisella
- Gravy sauces
- Coarse-grained vegetables (chard, turnip greens, radishes)
- Raw and cooked on dishes with a strong flavour
- Legume soups, vegetable soups
- Roasted peppers, stuffed aubergines
- Red meat

**BITTER:** 

**SPICY:** 

**FLAVORS:** cut grass, tomato, oregano, artichoke

