

SIMONA

È una cultivar antica, che nasce e si sviluppa sulle colline del territorio di Conversano e che Frantoio D'Orazio ha voluto fortemente recuperare e rivalutare per omaggiare il territorio.


Profilo organolettico


Fruttato verde di media intensità con sentori di erba verde ed erbe aromatiche (origano secco). Amaro e piccante di media intensità. Ottima persistenza dell'amaro.

Abbinamento cibo-olio

Olio mediamente fruttato, accompagna il gusto del cibo a cui viene abbinato. Ideale con:

- Vellutata di zucca
- Riso e piselli
- Carciofi, asparagi, zucchine, verdure cotte a tendenza dolce (per contrastare il dolce)
- Frisella con stracciatella
- Carne bianca
- Salmone marinato
- Plum-cake all'olio

AMARO: 

PICCANTE: 

SENTORI: erba verde e erbe aromatiche (origano secco)



SIMONA

It is an ancient cultivar on the hills of Conversano: Frantoio D'Orazio is firmly committed to recovering it to honor the territory.

Organoleptic profile

Green fruitiness of medium intensity with notes of green grass and aromatic herbs (dry oregano). Bitter and spicy taste of medium intensity. Persistent bitterness.

Suggested pairing with food

Extra virgin olive oil of medium fruitiness, it accompanies the taste of the food.

Serve on:

- Cream of pumpkin
- Rice and peas
- Artichokes, asparagus, courgettes, sweet cooked vegetables (to counteract their sweet taste)
- Frisella with stracciatella cheese
- White meat
- Marinated salmon
- Plum-cake with extra virgin olive oil

BITTER: 

SPICY: 

FLAVOR: green grass and aromatic herbs (dry oregano)

