

CIMA DI MELFI

La varietà Cima di Melfi è originaria della zona del Vulture, fu introdotta in Puglia oltre 50 anni fa. Si distingue per produzioni elevate per lo più costanti nel tempo.

Profilo organolettico

Fruttato verde di media intensità con sentori di erba verde, cicoria e origano. Amaro e piccante di media intensità. Ottima persistenza del piccante.

Abbinamento cibo-olio

Impiegato in cucina per arricchire i sapori delle preparazioni. Ideale con:

- Bruschetta e frisella
- Pasta e rape, pasta e cavoli, pasta e broccoli
- Zuppe di legumi
- Carciofi, asparagi
- Carni rosse
- Biscotti al cacao

AMARO: 

PICCANTE: 

SENTORI: erbacei, cicoria e origano



CIMA DI MELFI

Native from the Vulture area, it was introduced into Puglia over 50 years ago. It stands out for high and constant production over time.


Organoleptic profile


Green fruitiness of medium intensity with notes of green grass, chicory and oregano. Bitter and spicy taste of medium intensity. Persistent spiciness.

Suggested pairing with food

Used to enrich the flavours of the preparations. Serve on:

- Bruschetta and frisella
- Pasta with turnip tops, cabbage pasta, broccoli pasta
- Legume soups
- Artichokes, asparagus
- Red meats
- Cocoa biscuits

BITTER: 

SPICY: 

FLAVORS: green grass, chicory and oregano

