



Olio extravergine di oliva

Badevisco

varietà Itrana

Fruttato medio, alla vista si presenta limpido con intenso colore giallo verde. All'olfatto esprime profumi freschi e di buona intensità, con ricordi di oliva, mela ed erbe officinali. Al gusto ritorna l'oliva fresca, che dà impronta al sapore legato a una conduzione in prevalenza dolce, ravvivata nello sviluppo da leggere percezioni di amaro piccante.

Abbinamenti

Ottimo su marinate di tonno, verdure al vapore, zuppe di legumi, primi piatti bianchi con molluschi, pesci arrosto, carni di maiale ai ferri e formaggi di media stagionatura.

Concorsi

Concorso Nazionale Ercole Olivario di Spoleto

Menzioni

Cucina e Vini – Gambero Rosso

codice	litri	contenitore
3020	0,75	Marasca quadrata

per informazioni e preventivi

info@badevisco.it

fax +39 0823 938761 tel +39 333 35 03 165
via XXI luglio, 127 - 81037 Sessa Aurunca (CE)