



PIUQUÉ

Aceite de Oliva Virgen Extra

FRANTOIO

Aceite de oliva de color amarillo con reflejos verdosos, frutado definido a vegetales con toques sutiles a banana verde.

En boca se acentúan aromas a finas hierbas aromáticas, especiado y fresco. Armónico y elegante

BLEND:	Frantoio
INTENSIDAD:	Suave
AROMAS:	Frutado definido a vegetales con toques sutiles a banana verde.
GUSTO:	Se acentúan aromas a finas hierbas aromáticas, especiado y fresco
COLOR:	Amarillo con reflejos verdosos
COMPLEJIDAD:	Equilibrado picante, levemente amargo. Armónico y elegante
ACIDEZ:	Menor a 0.3 %
PRESENTACIONES:	30 CC, 250 CC, 500 CC
SOMMELIERS RESPONSABLES	Monica Zicato & Azucena Quiroz

