

Donnafugata Milleanni – Olio extravergine di oliva

Giallo, intenso come l'oro e vitale come il sole. Un olio che sa essere definito e di spiccata personalità mantenendosi morbido e non invadente. Nell'aroma fresco, leggero ed equilibrato prevalgono le note dell'oliva fresca, seguite da aromi vegetali come carciofi ed erbe fresche. Dolce e vellutato all'assaggio si presenta poco denso e per niente amaro. Sentori di arancia, mandorla e pepe arricchiscono infine le spiccate note vegetali che persistono con eleganza al retolfatto. Un olio adatto a tutti perché non copre gli aromi delle pietanze, ma li arricchisce, da consumare al ristorante durante cene in compagnia all'aperto durante gli ultimi caldi estivi o in campagna. Un tocco raffinato su pietanze che non hanno bisogno di aggiunta di gusto come pinzimoni e verdure in apertura di una cena a base di pesce.

