



Forcella, azienda agricola

Abruzzo / Italia

www.agricolafortcella.it

info@agricolafortcella.it



Tipo di olio

monovarietà Dritta

Zona di produzione

Abruzzo

Città Sant'Angelo

Produzione media

2 000 litri

Composizione varietale

Dritta

Profilo sensoriale

All'olfatto si presenta fresco e pulito, con note di erbe aromatiche e piacevoli sentori di pomodoro. Equilibrato e avvolgente al palato, ricordi di lattuga fresca e mandorla dolce nel finale. Amaro e piccante ben dosati e molto persistenti.

(Gambero Rosso, Oli d'Italia, ed. 2012)

Formati

bottiglie in vetro scuro

0,50 - 0,25 - 0,10 L

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA