

# Olio Extra Vergine di Oliva



## PRODOTTO ITALIANO

DA UN ASSEMBLAGGIO DI  
SANT'AGOSTINO, ITRANA E  
FRANTOIO NASCE  
L'OLIO CASALE DEL GIGLIO.  
ALLORFIATO RISULTA  
COMPLESSO E DAL FRUTTATO  
MEDIO, I SENTORI DI ERBA E  
MANDORLA VERDE SI  
ACCOMPAGNANO A GRADEVOLI  
NOTE DI CARDO E POMODORO.  
QUESTE SI GONFERMANO  
AL GUSTO LEGANDOSI  
ALLA PRESENZA DI AMARO E  
PICCANTE IN EQUILIBRIO CON  
TONI BALSAMICI E SENTORI  
DI ERBE AROMATICHE.

## Technical details

The extra virgin oil Casale del Giglio is a blend of Sant'Agostino, Itrana and Frantoio varieties from the estate's own olive groves. A complex nose, characterized by the distinctive grassy fruitiness of green almond, goes hand in hand with pleasing notes of cardoon and tomato leaf which then linger on the palate. Hints of aromatic herbs and mellow balsamic tones are perfectly balanced by an agreeable bitterness and an enticing spiciness.

## Tasting notes

---

---

---



Scan the QR code  
for further information