

Olio Extra Vergine di Oliva



PRODOTTO ITALIANO

DA UN ASSEMBLAGGIO DI
SANT'AGOSTINO, ITRANA E
FRANTOIO NASCE
L'OLIO CASALE DEL GIGLIO.
ALODORATO RISULTA
COMPLESSO E DAL FRUTTATO
MEDIO. I SENTORI DI ERBA E
MANDORLA VERDE SI
ACCOMPAGNANO A GRADEVOLI
NOTE DI CARDIO E TOMODORO.
QUESTE SI CONFERMANO
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
