



FATTORIA DEL TESO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



IL MARCHIO MONTECARLO

I prodotti della Fattoria del Teso si sono sempre contraddistinti per rappresentare la tipicità del "terroir" di Montecarlo.

Sia i bianchi che i rossi manifestano al degustatore da subito i propri caratteri di eleganza e raffinatezza.

Questa caratteristica che si deve in buona parte alla vicinanza del mare e alla mitezza del clima, distingue il Montecarlo doc da tutti gli altri prodotti toscani.

Una particolare annotazione merita il Vinsanto, prodotto tipico toscano, che la Fattoria del Teso invecchia per oltre 5 anni nella storica vinsantaia posta sottotetto.

SCHEDA TECNICA:



ZONA

località Montecarlo, comune collinare in provincia di Lucca.



OLIVE

dall'accurata selezione delle olive e dalla spremitura a freddo nasce l'Olio extravergine di oliva della Fattoria del Teso.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:



COLORE

verde intenso.



PROFUMO

fruttato.



SAPORE

sapore rotondo e ben equilibrato.



ABBINAMENTI

si accompagna idealmente a tutte le verdure fresche, pinzimoni e grigliate di carne e pesce.



CONFEZIONE

Bottiglia da 500 ml e Bottiglia da 250 ml.

FATTORIA DEL TESO

MONTECARLO (LU) - ITALIA

TEL: (+39) 0583 28 62 88 - FAX: (+39) 0583 28 78 14

WWW.FATTORIADELTESO.IT - INFO@FATTORIADELTESO.IT

