

SCHEDA ORGANOLETTICA

NOME OLIO: MAURUS BIO

PRODUTTORE: TENUTE SARRA

CULTIVAR: MORESCA

REGIONE: SICILIA - 2025

ESAME VISIVO

LIMPIDEZZA: LIMPIDO; DENSITÀ:
ABBASTANZA DENSO; COLORE:
GIALLO DORATO;

ESAME OLFATTIVO

INTENSITÀ: ABBASTANZA INTENSO;
QUALITÀ: FINE;
DESCRIZIONE: VEGETALE;
SENTORI: MELA VERDE, MANDORLA,
ERBA TAGLIATA;

ESAME GUSTATIVO

INTENSITÀ: LEGGERO/MEDIO;
STRUTTURA: LEGGERO;
COLORE: GIALLO DORATO;
RICONOSCIMENTI: MANDORLA,
CARCIOFO, MELA MATURA, FOGLIA DI
POMODORO;

CONSIDERAZIONI FINALI

EQUILIBRIO: EQUILIBRATO;
QUALITÀ: ABBASTANZA FINE;
FINALE DI BOCCA: COMPLESSO;
STATO EVOLUTIVO: IN EVOLUZIONE;

CONSIDERAZIONI GENERICHE

L'OLIO È UN FRUTTATO MEDIO/LEGGERO CON ECCELLENTI SENTORI VEGETALI, IN BOCCA È POSSIBILE PERCEPIRE UNA LIEVE, MA EQUILIBRATA SENSAZIONE DI DOLCIASTRO, CHE BILANCIA LE LEGGERE NOTE AMARE E PICCANTI.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

INSALATE FRESCHE, PINZIMONIO, MINISTRONI, FRITTURA, PASTICCERIA,
CARPACCIO DI PESCE CRUDO, PESCE BOLLITO O AL VAPORE.

