



# Olio Extravergine di Oliva

Fattoria Nicodemi, 500 ml

500 ml

N° Art. 83183500

L'huile d'olive Nicodemi, faite à partir de Leccino, Frantoio, Maurino et Carboncella, respire de fraîcheur. Elle montre des arômes de feuille de tomate, de zeste de citron vert, de pomme verte et d'herbes aromatiques comme le basilic et le thym. En arrière-plan se font sentir des notes d'amandes et de noix fraîches. Son goût marqué rappelle aussi les herbes sauvages et est soutenu par une acidité et une amertume agréables. Valeurs nutritionnelles pour 100g: énergie: 3448 kJ / 824 kcal, graisse: 91.6g, dont acides gras saturés: 13g, glucides: 0g, dont sucre: 0g, fibres 0g, protéines: 0g, sel: 0g.

Origine:

**Délicatesses**

Accord mets:

**Antipasti italiens, Cuisine latino-américaine, Penne con pesto, Salades aux légumes, légumes secs, pâtes**

## Profil gourmand

Profil du vin au nez

Intensité



Floral



Fruité



Epices



Note boisée



Complexité



Profil du vin en bouche

Attaque en bouche



Acidité / Jutosité



Tanin



Corps



Longueur en bouche

