# "VISTA AL POGGIO"
## OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA IGP

Olio Extravergine d'Oliva, certificato Indicazione Geografica Protetta (IGP), ottenuto dalla frangitura di olive raccolte a mano ad inizio invaiatura e proveniente dal cuore della maremma toscana, di varietà Frantoio e Pendolino.

**Agli occhi**
Limpido e denso, fra il giallo dorato e il verde brillante.

**Al naso**
Intense fragranze erbacee e vegetali dominano l'olfatto e vengono accompagnate da delicate note di frutta secca che completano il bouquet degli aromi. Sentori di erba tagliata e foglia di pomodoro aprono la strada a quelli di cardo e carciofo donando freschezza, eleganza ed un ampio ventaglio di profumi.

**Al palato**
Certamente intenso e strutturato, con un delicato sentore amaro di carciofo dato dal Frantoio e bilanciato dalle note più fruttate ed erbacee del Leccino.
Chiude un piccante di peperoncino piacevole e non invasivo.
Finale di bocca pulito, elegante e persistente grazie al suo ottimo equilibrio ed alla sua pregevole fragranza.

**Abbinamenti**
Le sue particolarità lo rendono non un condimento, ma l'elemento centrale di un piatto. Consigliato l'uso con pietanze dal gusto delicato per poterne esaltare il fascino.
Tartare di carne o pesce, insalate ricche, vellutate di verdure, pinzimonio, caprese. Particolare è anche il suo abbinamento con il cioccolato fondente oppure con il gelato fior di latte.

*Prodotto filtrato predisposto ad un lungo tempo di vita se conservato lontano da luce e fonti di calore.

Cultivar: **Frantoio 90%, Leccino 10%**
Regione: **Toscana**
Formato: **0,7 Lt, 0,25 Lt**