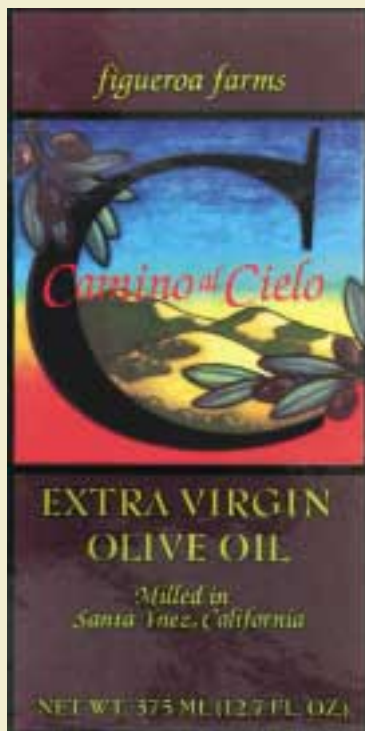










OLIO EXTRAVERGINE

Camino al Cielo



Stati Uniti
California



-  300 m. - s.l.m
-  specializzato
alberello, cespuglio, forma libera
-  ascolana (60%), Lucca (20%),
manzanilla (10%), mission (10%)
-  brucatura a mano
-  si
-  ciclo continuo
-  fruttato intenso
-  da 12,01 a 15,00 € - lt. 0,375

Situata nella splendida Santa Ynez Valley, nella contea di Santa Barbara, la Figueroa Farms nasce nel 2002, quando Shawn e Antoinette Addison decidono di piantare nel loro ranch alberi di olivo. Sono 10 gli ettari olivetati specializzati, dove dimorano circa 4mila piante, dalle quali in questa campagna olearia sono stati raccolti 600 quintali di olive per una produzione di olio extravergine di oliva che è stata di circa 66 ettolitri. Segnaliamo l'eccellente Extravergine Camino al Cielo, che si presenta alla vista di un bel colore giallo dorato intenso, limpido. All'olfatto si esprime deciso e vegetale, fine e speziato, caratterizzato da ricche note di erbe fresche falciate, pomodoro di media maturità e chiusura balsamica di basilico, salvia e origano. In bocca è complesso e fruttato, dotato di spiccato ricordo di pomodoro, cicoria ed elegante mandorla verde. Amaro e piccante potenti e ben distribuiti. È ottimo su insalata di polpo, carpaccio di carne cruda, funghi porcini al forno, legumi al vapore, molluschi gratinati, zuppe di verdure, primi piatti rossi con carne, pesci in umido, carni rosse o nere alla griglia e formaggi stagionati a pasta dura.

Figueroa Farms

93460 Santa Ynez
1801 Fletcher Way
Tel. + 1 805 6864890
Fax + 1 805 6862887
E-mail: mat@figueroafarms.com
Web: www.figueroafarms.com