



MACCHIABUIA -GRAND CRU-

IDENTITA'

Il sole caldo della Toscana e il terreno sassoso e minerale delle nostre colline, rendono unico ed inconfondibile il gusto del nostro Grand Cru.

Note fortemente floreali anche se non invasive.

Gusto con un amaro equilibrato,
piccante persistente ma elegante.

Il Grand Cru dona a carattere agli ingredienti più semplici.

AREA DI PRODUZIONE

Capalbio - Grosseto - Maremma

CULTIVAR

Moraiolo, Frantoio, Leccino, Pendolino,

PERIODO DI RACCOLTA

Seconda e Terza Decade di Ottobre.

AL NASO

Presenta un fruttato di media intensità, con chiare note fortemente floreali, anche se non invasive. Un naso davvero interessante

AL PALATO

Gusto equilibrato, che differisce dai profumi del naso, con un amaro molto equilibrato che sprigiona un netto sentore di cicoria.

Il piccante è persistente ma non aggressivo

ABBINAMENTI CON IL CIBO

Un extravergine particolare, molto interessante da utilizzare per il suo carattere non aggressivo abbinato alla sua caratteristica nota amara di cicoria.

Perfetto per bilanciare piatti a tendenza dolce, da provare su zuppe di patate, di cavoli, di cereali o di fagioli.

Perfetto per completare una fettuccina ai funghi, per chi non ama gli oli troppo intensi è consigliato anche per condire una tagliata di carne.