

ATTESTATO DI QUALITÀ

AZIENDA AGRICOLA SAN PIETRO



L'olio si presenta con una bella veste gialla dorata con riflessi lucenti. L'olio nel bicchiere è denso e trasparente.

L'olfatto è piacevole e penetrante con riconoscimenti di erba fresca e foglia di carciofo.
Finale con sensazioni di rucola.

Al gusto entra in maniera delicata con sensazioni finali di peperone e mandorla dolce.
Finale intrigante con accenni di spezia quali la cannella e la noce moscata.

Si consiglia l'uso di quest'olio con svariati abbinamenti tra cui crostini con cavolo nero e bruschette calde con fegatini. Per accompagnare squisitamente una zuppa di verdure e una vellutata di fagioli cannellini.

Si consiglia per carni rosse alla brace e per il suo equilibrio gusto olfattivo, esalterà la preparazione della pasticceria secca quali biscotti con gocce di cioccolato.

Lucca, il 16 Novembre 2017

**PRESIDENTE
ACCADEMIA
MAESTROD'OLIO**

Fausto Borella

