

Tenuta Scannone Garda DOP Trentino

Frantoio Brioleum

Olio extra vergine di oliva DOP

Natives Olivenöl Extra DOP

Extra virgin olive oil DOP

Olio ottenuto da un blend di cultivar selezionate raccolte sul monte Brione in anticipo di maturazione.

Das Öl wird aus einer Mischung ausgewählter Sorten gewonnen, die auf dem Monte Brione vor der Reife geerntet werden.

Oil obtained from a blend of selected cultivars harvested on Monte Brione in advance of ripening.

CULTIVAR

BLEND

Casaliva, Frantoio, Leccino, Pendolino

PROFUMO / GERUCH / SMELL

Fruttato medio con sentori di mandorla verde, carciofo, erbe aromatiche e foglia di olivo.

Mittelfruchtig mit Noten von grünen Mandeln, Artischocken, Kräutern und Olivenblättern.

Medium fruity with hints of green almond, artichoke, herbs and olive leaf.

SAPORE / GESCHMACK / TASTE

Sapore in equilibrio tra amaro e piccante.

Der Geschmack ist ausgewogen zwischen bitter und scharf.

Flavour in balance between bitter and spicy.

ABBINAMENTI / PAARUNG / PAIRING

Carne salada, carne alla griglia, arrosto, zuppa di verdure.

Carne Salada, gegrilltes Fleisch, Braten, Gemüsesuppe.

Carne salada, grilled meat, roast, vegetable soup.