



**ELEGANTE, RICCO,
AMARO E PICCANTE.**



**VINCITORE DEL "SOL D'ARGENTO" - CATEGORIA FRUTTATI MEDI
SOL D'ORO - INTERNATIONAL COMPETITION 2020**



OLIO EVO DOP COLLI DEL TRASIMENO CENTUMBRIE

Di altissimo livello organolettico e nutraceutico, di grande complessità ed eleganza. Le saporite note amaricanti e piccanti e l'ottima complessità data dai tipici sentori di mandorla, carciofo ed erba sono merito: delle tradizionali e tipiche cultivar (Frantoio, Moraiolo,

Leccino, Dolce Agogia); degli aspetti pedoclimatici unici nel comprensorio del lago Trasimeno; dei fattori tecnologici del nostro innovativo frantoio; dei fattori umani, che interagiscono con il tutto per ottenere la grande qualità che intendiamo perseguire, raggiungere ed offrire ai nostri clienti.

Abbinamenti enogastronomici

BRUSCHETTE, PRIMI PIATTI STRUTTURATI, CARNI ROSSE, SELVAGGINA, ZUPPE DI LEGUMI, VERDURE GRIGLIATE, VERDURE RIPIENE, VINI BIANCHI STRUTTURATI E VINI ROSSI IMPORTANTI.

**WWW.CENTUMBRIE.COM
CM@CENTUMBRIE.COM**



UNA
SCELTA
DI **100%**
QUALITÀ