

I POTTI DE
FRATINI



Ta Té

Olio DOP Umbria
Colli Martani

L'eccellenza

Preziosa apertura su note avvolgenti di carciofo verde e mandorla bianca. Non mancano netti ricordi di erbe aromatiche che crescono nell'assaggio fino ad evocare freschissime sensazioni di santoreggia, rosmarino e menta. L'amaro e il piccante sono in perfetto equilibrio e si alternano al gusto senza soluzione di continuità nel lunghissimo finale deciso.

Ta Té

**Olivo DOP Umbria
Colli Martani**
l'eccellenza

Cultivar

Leccino, Moraiolo, Frantoio.



Lavorazione

Brucatura a mano;
Estrazione a ciclo continuo;
Filtro a cartone.



Riconoscimenti

Presente in:
Terre d'Olio di Fausto Borella;
Guida Gambero Rosso;
Guida Bibenda.
Finalista al Premio:
Leone d'Oro

Ideale con

Pappardelle ai funghi di bosco,
gelato, tartufo, passatelli,
carpacci di carni rosse, pesci al
forno, primi vegetali, carni bollite.

FORMATO	BOTTIGLIA 0,25L	BOTTIGLIA 0,50L
Pezzi per cartone	12	12
Dimensione cartone	35x24,5x35,5	35x24,5x35,5
Peso lordo	7 kg	12 kg
N° cartoni per strato europallet	8	8
N° strati per europallet	5	8
Scadenza	24 mesi dal confezionamento	