



## Millenario

L'Olif de Bòtes è l'olivo più antico, con età stimata di circa mille anni, Millenario appunto. Il nome di quest'olio racconta la storia della nostra famiglia e la tradizione contadina della coltivazione dell'olivo. Viene prodotto con le olive degli alberi secolari più antichi, raccolte a piena invaiatura per esaltarne il fruttato e per emozionare i palati più fini.

Dal 2017, Millenario è olio del Presidio Slow food.

### Descrizione

Millenario è un olio fruttato medio – leggero gentile ed elegante:

-- All'**olfatto** i sentori di foglia di carciofo lo caratterizzano accompagnati da note di erba falciata.

-- Al **palato** la prevalenza piccante e il piacevole amaro rimandano a sentori di mandorla verde e carciofo.

### Abbinamenti

Consigliamo di abbinarlo a piatti delicati, crudità di pesce, primi piatti di verdure, insalate o pinzimonio e pesce al vapore.

### Profilo sensoriale

**AMARO:** 5/10 | **PICCANTE:** 7/10 | **FRUTTATO:** 6/10

### Informazioni tecniche

**Annata:** 2022

**Denominazione:**

Olio Extravergine di oliva Biologico Monocultivar Casaliva

**Metodo di estrazione:**

Estratto a freddo con frantoio a ciclo continuo a due fasi.

**Acidità Libera:** 0,26%

**Perossidi:** 4,52 meqO2/Kg

**Polifenoli:** 542,06 mg/kg

**Acido Oleico:** 75,20%

