

L'olio da degustazione

Come valutare l'olio d'oliva? Lo si guarda, lo si annusa, ma, soprattutto, lo si apprezza per il suo sapore. Tra le eccellenze italiane di questo prodotto ci sono gli extravergini d'oliva, 3 bio (2 monocultivar, un blend e un Dop) dell'azienda agricola abruzzese Persiani, tutti rigorosamente da consumare a crudo, cremosi e intensi senza essere pesanti. **Persiani**, a partire da 14 € 250 ml. (aziendapersiani.it).

