



TENUTA DI GHIZZANO

AZIENDA. 350 ettari meravigliosamente gestiti in uno dei luoghi più belli e più autentici della Toscana. Qui lontani dalle cartoline “anglosassoni” dei territori più conosciuti, Ginevra Venerosi Pesciolini si occupa di vigne ed oliveti con risultati che ogni anno stupiscono il mondo. L’olio dell’azienda è ottenuto dalle drupe delle 5.000 piante in produzione gestite in biologico (in realtà in regime biodinamico anche se non certificato)

PRODOTTO. La delicatezza di questo olio è figlia della denocciolatura che ne addolcisce il registro. Al naso richiami di cardo, alloro e ginepro. Poi il verde di rucola e cenni di cipresso. In bocca è sfaccettato, agrumato in alcuni passaggi. La chiusura ripropone le erbe e trova pinoli e aghi di pino. La bocca è delicatissima ed equilibrata.

ABBINAMENTO. Maionese, Salsa Verde.



 Olio Extravergine di Oliva
Denocciolato Biologico

4

GAMBERO ROSSO






TENUTA DI GHIZZANO

Venerosi Pesciolini