



SPAGNA - Andalucía

Olio Extravergine

**Señorío de Vizcántar**

DOP PRIEGO DE CÓRDOBA



#### **Aceites Vizcántar**

Carretera de Zagrilla  
14800 Priego de Córdoba (Córdoba)  
Tel. (+34) 957 540266  
Fax (+34) 957 701059  
E-mail: vizcantar@aceitesvizcantar.com  
Web: www.aceitesvizcantar.com

#### ALTITUDINE

640 m. - s.l.m.

#### SUPERFICIE OLIVETATA

100 (ha)

#### NUMERO DI PIANTE DI OLIVO

3000

#### TIPO DI ALLEVAMENTO

specializzato

#### TIPO DI RACCOLTA

brucatura a mano e meccanica

#### ESTRAZIONE DI PROPRIETÀ

no

#### TIPO DI ESTRAZIONE

ciclo continuo

#### PRODUZIONE MEDIA DI OLIO

1.000 (hl)

#### VARIETÀ DI OLIVE

Picudo (50%) - Hojiblanca (35%)  
Picual (15%)

#### CATEGORIA DEGUSTATIVA

fruttato medio

Di un bel colore giallo dorato intenso con decisi riflessi verdi, limpido; all'olfatto si esprime ampio ed elegante, ricco di note di pomodoro di media maturità, banana, mela bianca e chiusura di mandorla. In bocca è morbido e fine, dotato di toni di lattuga e sedano, a cui si associano note balsamiche di basilico e mentuccia. Amaro e piccante dosati e armonici. È ideale su antipasti di ceci, asparagi bolliti, carpaccio di gallinella, insalate di riso, marinate di spigola, zuppe di porri, primi piatti con crostacei, gamberi alla brace, rombo al cartoccio, formaggi freschi a pasta molle, biscotti da forno.