

*Intini*



—  
**Extra, not ordinary.**

OLIOINTINI.IT

# Intini



Ottenuto da un blend di olive di varietà Coratina e Provenzale prodotte e raccolte a mano sulle colline di Alberobello e nella Capitanata. Il nome richiama l'antica tradizione contadina di raccogliere a mano l'olio che affiorava naturalmente dalla pasta di olive, oggi convertita in un delicato processo di lavorazione sottovuoto.

Humus Design / Roma

## all'olfatto

Fruttato medio/intenso contraddistinto da profumi verdi che rimandano alla cicoria, alla foglia di pomodoro e all'erba falciata.

## al palato

Avvolgente ed energico, con tonalità di amaro ben percepite, rilascia stimolanti sensazioni di piccante.

## ABBINAMENTI

Ideale per piatti di media struttura: carni bianche alla brace, verdure grigliate, bruschette al pomodoro e insalate di varia tipologia.

**OLIOINTINI.IT**

T/F +39 080 4325983  
[info@oliointini.it](mailto:info@oliointini.it)

Follow us   

### shop

via Monte Sabotino, 119  
70011 - Alberobello (BA)

### azienda

C.da Popoleto, N.C.  
70011 - Alberobello (BA)