

Intini



—
Extra, not ordinary.

OLIOINTINI.IT



Ottenuto da olive di varietà Olivastra, Coratina e Picholine prodotte e raccolte a mano nella murgia barese, è un blend messo a punto da Pietro Intini dopo anni di studio e assaggi. Una miscela di pregio che sancisce la sua firma in produzione e racchiude tutto il suo know-how.

Extracted by a combination of hand-picked Olivastra, Coratina and Picholine olives from the hills of Murgian Bari area, this is a blend produced by Pietro Intini after years of study and research. This is a prestigious product that confirms his production style and encompasses his entire knowledge and know-how.

all'olfatto/ aroma

Fruttato medio/intenso contraddistinto da profumi verdi che rimandano al pomodoro, al carciofo, alla mandorla e all'erba falciata

Medium-to-intense fruitiness, marked by green scents that remind of tomato, artichoke, almonds and freshly-cut grass.

al palato/ taste

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

Embracing and energetic, with clear bitter tones, it releases interesting spicy flavours.

ABBINAMENTI / MATCHINGS

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

Extremely versatile, it is perfect for dishes with a medium to robust taste such as barbecued white meats, grilled vegetables, tomato bruschetta and salads.

OLIOINTINI.IT

T/F +39 080 4325983
info@oliointini.it

Follow us @ f t

emporio

via Monte Sabotino, 119
70011 - Alberobello (BA)

frantoio & shop

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