

**Nom** Primolio

**Millésime** 2025

**Producteur** Giachi

## Description

Au cœur de la Toscane, on trouve un climat doux et un sol calcaire et sec. Cela fait de la région une terre idéale pour les oliviers. La région est donc très connue pour ses huiles d'olive. Les oliveraies de la famille Giachi reçoivent les meilleurs soins et pour leur production, ils ont toujours fixé des normes de qualité élevées. L'attention portée à la qualité combinée à des prix raisonnables confère à la famille une reconnaissance internationale.

Une huile de haute qualité provenant des collines florentines, pressée à froid à partir d'olives vertes immatures récoltées à la main et à la machine. Cette huile offre une saveur fraîche et pure, accompagnée d'arômes végétaux élégants d'artichaut, de fenouil sauvage et de romarin. Avec des notes de tomate verte et une finale amère et piquante, Primolio est parfaite pour les salades, les plats de poisson, les viandes grillées et les fromages affinés tels que le parmesan et le pecorino.

