



# PRODUIT

# HUILE D'OLIVE CORSE

La typicité de l'huile d'olive d'appellation « Huile d'Olive de Corse » est la résultante du maintien d'une tradition ancestrale et de la mise en œuvre de méthodes de production modernes combinées à un milieu naturel spécifique. Consacrée en 2004 par l'obtention d'une AOC, puis d'une AOP (Appellation d'Origine Protégée) en 2007, l'huile d'Olive de Corse Oliu di Corsica est marquée par une extrême douceur en bouche et une palette aromatique exceptionnelle. Cette saveur si caractéristique provient de la récolte des fruits à une maturité avancée et de l'environnement aromatique du maquis corse, si

intense que le fruit s'en imprègne. Selon la variété et le terroir, des nuances aromatiques s'ajoutent au parfum du fruit mûr : herbe, artichaut, amande fraîche et pomme pour les huiles les plus « fraîches » ; olive noire, foin et fruit sec, senteur florale du maquis, champignon et sous bois pour les huiles les plus « douces ». Une grande profusion de saveurs, de fruits mûrs, de touches épicées spécifiques.

Oliu di Corsica, 20 € en moyenne le litre  
[www.olitudcorsica.fr](http://www.olitudcorsica.fr)