Caratteristiche [olio extravergine di oliva](https://www.olivyou.com/it/olio-extravergine.html?olive_types_filter=228) **Gentile di Larino**

Dalla **Gentile di Larino** hanno origine oli che si distinguono per le note vegetali e per il loro carattere delicato. In particolare, l’[olio extravergine di oliva](https://www.olivyou.com/it/olio-extravergine.html?olive_types_filter=228) **Gentile di Larino**, giallo dorato dai riflessi verdolini, ha profumi fruttati erbacei medi. Al palato è vegetale, morbido e fluido, con rimandi ad erbe di campo, mandorla e dotato di una lieve punta piccante in chiusura.

L’olio extravergine e le olive di Gentile di Larino

Abbinamenti

Scegliere l’[olio extravergine di oliva](https://www.olivyou.com/it/olio-extravergine.html?olive_types_filter=228) **Gentile di Larino** significa avere a disposizione un condimento a crudo ideale per verdure e pesci marinati. Questo olio conferisce un sapore unico anche ai primi piatti, soprattutto a base di verdure. Anche un piatto tipico della provincia di Campobasso, la zuppa di pesce alla termolese, acquisisce un sapore e un profumo ancora più speciali grazie a questo extravergine di oliva. Chi lo desidera può apprezzarne le caratteristiche organolettiche semplicemente utilizzandolo per condire delle bruschette; si tratta, infatti, di un olio non invadente ed estremamente piacevole.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Colore: Giallo con lievi riflessi verdolini.

Odore: Profumo di erba appena tagliata.

Sapore: Fruttato medio, amaro e piccante ben equilibrati.

**IMPIEGO GASTRONOMICO:**

A crudo su pesci marinati, focacce di verdure, primi piatti con ortaggi (piselli e zucchine) e mitili. In cottura con soffritti per minestroni, pesce azzurro al tegame, carni bianche al forno.

La zuppa di pesce termolese è una gustosa ricetta tipica molisana impreziosita dalla Gentile di Larino. I mostaccioli molisani rappresentano un ottimo prodotto dolciario impreziosito dalla Gentile di Larino.

Le DOP da Gentile di Larino

La **Gentile di Larino**, insieme alle varietà **Aurina**, [Leccino](https://www.olivyou.com/it/olio-extravergine.html?olive_types_filter=232) e [Nera di Colletorto](https://www.olivyou.com/it/olio-extravergine.html?olive_types_filter=242), da origine all’[olio extravergine](https://www.olivyou.com/it/olio-extravergine.html?classification=202&region=188) **Dop Molise**.