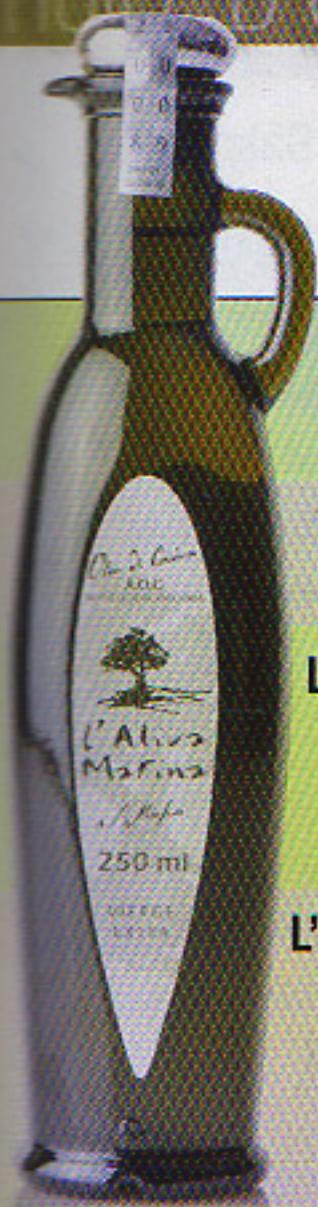


Région de production : Patrimonio.  
Médaille à Nyons 2009.

PRODUCTEUR : Sandrine Marfisi,  
20253 Patrimonio. Tél. : 06.24.31.62.33.  
[www.lalivamarina-corsica.com/](http://www.lalivamarina-corsica.com/)



**L'ŒIL** Robe dorée soutenue, aux reflets ambrés tirant sur le vert clair, texture veloutée.

**LE NEZ** Entier sur l'artichaut cru, le foin, l'olive noire, avec de subtiles notes de fenouil mentholées.

**LA BOUCHE** Belle complexité aromatique reprenant les arômes du nez, avec l'ampleur du beurré, intensifiée par l'apparition d'une légère ardeur exaltant la richesse de la matière.

**L'HARMONIE** Une grande huile typique de l'AOC Oliu di Corsica. De très belle qualité, elle marie judicieusement l'équilibre, la fraîcheur et la vivacité, la très belle finale sur la purée d'artichaut anisée et vanillée vient confirmer ses atouts.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION

• **Brochette de coquilles saint-jacques au barbecue.**

Les noix de saint-jacques sont marinées dans l'Aliva marina avec de l'aneth et du basilic, des baies roses, de la fleur de sel, puis enveloppées dans une fine tranche de pancetta, piquées en alternance avec des triangles de citron et des feuilles de laurier, puis grillées au barbecue environ 3 minutes, jusqu'à ce que la pancetta soit croustillante et dorée.

• **Riz aux légumes lamelles de prizuttu.**

