

OLIO

EXTRA VERGINE DI OLIVA FRUTTATO MEDIO



VARIETÀ DI OLIVE Leccino, Cellina di Nardò e Coratina

ZONA DI PRODUZIONE Salento, agro di Brindisi

ULIVETI Piantate ubicate nell'altopiano salentino a pochi chilometri dal mare Adriatico;

PERIODO DI RACCOLTA Dalla seconda alla terza decade di ottobre;

MODALITÀ DI RACCOLTA Raccolta a mano e con scuotitore meccanico e molite entro poche ore;

METODO DI ESTRAZIONE Estratto a freddo e conservato a temperatura controllata;

CONSERVAZIONE In contenitori di acciaio a temperatura controllata

NOTE ORGANOLETTICHE Equilibrato e avvolgente con profumi di erbe aromatiche, carciofo e mandorla verde.

ABBINAMENTI La particolare armonia di quest'olio lo rende idoneo ad accostarsi a tutti i piatti della cucina mediterranea.

FORMATI BOTTIGLIA 500ml / 250ml