



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Giusto equilibrio tra le componenti amaro e piccante

CARATTERISTICHE TECNICHE

Varietà: Frantoio, Leccino, Moraiolo, e Pendolino

CARATTERISTICHE TERRITORIALI

Terreno: argilloso-sabbioso, media presenza di scheletro, buona permeabilità

Esposizione: sud-ovest con pendenza 10-15%

Altitudine media: 300 metri slm

Densità impianto ceppi: 300 piante per ha

Forma di allevamento: vaso policonico

Metodo di raccolta: brucatura a mano

Tecnica di lavorazione: molitura a freddo effettuata entro le 24-48 ore dalla raccolta

ANALISI ORGANOLETTICA

Profumo: intenso e fruttato di oliva verde

Gusto: armonico ed elegante con predominanza del sapore al carciofo

Esame tattile: amaro piccante

Armonia: giusto equilibrio tra le componenti amaro e piccante