

Olio Extra Vergine Di Oliva

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 100% ITALIANO

Olio extra vergine di oliva di categoria superiore ottenuto interamente da uliveti di proprietà dalle varietà locali Ogliarola e Cellina unicamente mediante procedimento meccanico a freddo.

Tipologia: Olio extra vergine di oliva di categoria superiore

Olive (Varietà): Ogliarola e Cellina

Collocazione geografica: Salento

Età media degli ulivi: 30 anni

Sistema di raccolta: Brucatura a mano

Sistema di estrazione: A freddo, 27°C

Acidità oleica: 0.2% - 0.3%

Confezione: Bottiglia in vetro da 500ml

Esame visivo: Limpido giallo dorato con vividi riflessi verdognoli

Esame olfattivo: Armonico con un'elegante carica fruttata

Esame gustativo: Pieno ed equilibrato con un finale leggermente amarognolo e speziato

Accompagnamenti: A crudo su bruschette, insalate, legumi crudi e cotti, pesce grigliato

Piatto tipico ideale: Frutti di mare crudi del Mar Ionio

Extra virgin, superior category olive oil obtained entirely from the owned olive grove of the local varieties Ogliarola and Cellina, produced uniquely by cold mechanic extraction.

Typology: Extra virgin, superior category olive oil

Olives (Varieties): Ogliarola and Cellina

Geographical location: Salento

Olive trees average age: 30 years

Collection method: Nipping by hand

Extraction system: Cold pressed at 27°C

Oleic acidity: 0.2% - 0.3%

Package: 500ml glass bottle

Colour: Clear golden yellow with vivid greenish reflections

Aroma: Harmonic with an elegant fruity load

Flavor: Full and balanced with a slightly bitter and spicy end

Food matching: Raw on bruschettas, salads, cooked and raw legumes, grilled fish

Ideal typical dish: Raw seafood of the Jonian Sea

