

# 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:** Orcio in ceramica dipinto a mano 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 hand painted ceramic jar

**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

