



DATI TECNICI

Tipologia: Blend

Varietà: Leccino, Picholine, Coratina, Ogliarola Salentina

Zona di raccolta: Comune di Fasano, Cisternino ed Ostuni

Tecnica di Raccolta: Meccanizzata

Età degli ulivi: 35 - 45 anni per Leccino, Coratina e Picholine

Epoca di raccolta: 15 ottobre – 15 novembre

Acidità: 0,30

Macinazione: ciclo continuo con l'estrazione a freddo, con frangitore doppia griglia a bassi giri.

Formati: 3 Litri

NOTE ORGANOLETTICHE

All'olfatto si rivela con note erbacee, profumi freschi e persistenti.

ABBINAMENTI SUGGERITI

In ottima armonia con zuppe di verdure e legumi, e soprattutto pesce e carni grigliate.