



DATI TECNICI

Tipologia: Olio Pugliese Extra Vergine di Oliva Biologico

Varietà: Picholine, Coratina, Carolea

Zona di raccolta: Fasano

Tecnica di Raccolta: Meccanica, brucatura a mano

Estensione dell'oliveto: 40 ettari

Età degli ulivi: 30-40 anni circa

Epoca di raccolta: ottobre – novembre

Acidità: 0,2%

Macinazione: a freddo, ciclo continuo 2 fasi e mezzo

Formati: 100, 250, 500 ml

NOTE ORGANOLETTICHE

All'olfatto si rivela con sentori di pomodoro verde, al palato armonico, intenso, arricchito da gradevoli sfumature piccanti.

ABBINAMENTI SUGGERITI

Crostacei, legumi, bruschette, carni rosse.