



Coratina

BIOLOGICO



Tipologia

Olio Extra Vergine di Oliva Biologico
100% Italiano

Cultivar

Monovarietale: 100% Coratina

Zona di produzione

Puglia, Valle d'Itria

Altitudine uliveto

103 mt s.l.m.

Forma di allevamento

A vaso (tipico pugliese) con una densità di
277 piante per ettaro, buona ventilazione.

Tipo di impianto

Sesto 6mt x 6mt

Periodo di raccolta

Da inizio Ottobre alla prima decade
di Dicembre.

Tecnica di raccolta

Meccanica con ombrello basculante
(Sicma mod.F3)

Sistema di estrazione

A freddo, dai 17° ai 20°, con
Protoreattore® a ciclo continuo, senza
aggiunta di acqua di lavorazione.

Filtrazione

Decantazione naturale e doppia
filtrazione.

Fruttato

Medio

Note organolettiche

Sentori vegetali di foglia, erba falciata
e carciofo. Al palato ricco e strutturato
con note di cicoria, carciofo, erbe
aromatiche e retrogusto mandorlato.
Amaro e piccante di media intensità in
equilibrio tra loro.

Persistenza

Grande

Utilizzo

A crudo su carni arrostate, zuppe di
legumi, latticini ed alimenti dal gusto
deciso