

Multicultivar

BIOLOGICO



Tipologia

Olio Extra Vergine di Oliva Biologico
100% Italiano

Cultivar

Multivarietale: 40% Coratina, 30%
Leccino, 30% Frantoio

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

Leggero

Note organolettiche

Sentori vegetali e di ortaggi. Al palato
note di foglia e cicoria e retrogusto di
carciofo. Amaro e piccante di media
intensità in equilibrio tra loro.

Persistenza

Media

Utilizzo

A crudo ed in cotture.