



Picholine

BIOLOGICO



Tipologia

Olio Extra Vergine di Oliva Biologico
100% Italiano

Cultivar

Monovarietale: 100% Picholine

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

Intenso

Note organolettiche

Verdissimo con spiccate note erbacee,
floreali e di pomodoro. Al palato ampio
ed avvolgente con note di ortaggi a
foglia, pomodoro verde e retrogusto
speziato. Amaro e piccante di media
intensità in equilibrio tra loro.

Persistenza

Media

Utilizzo

A crudo su crostacei e pesce lesso,
frutti di mare, latticini ed insalate.