



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

GLI ULIVI

Certificazioni: prodotto da Agricoltura Biologica, Azienda conforme alle prescrizioni del Reg. CE 834/07 e seguenti, certificato da CCPB.

Codice Operatore: CH79.

Zona di produzione: Italia.

Tipologia del terreno: morenico.

Altitudine: 350 m.

Sistema di allevamento: vaso policonico.

Sesto d'impianto: 6x5.

Età media delle piante: 15 anni.

Cultivar: Leccino, Frantoio, Pendolino.

Periodo di raccolta: metà/fine ottobre.

Sistema di raccolta: tradizionale raccolta a mano.

L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

Sistema di estrazione: impianto continuo con decanter.

Colore: verde smeraldo.

Profumo: intenso fruttato verde.

Gusto: piacevole gusto pieno ed equilibrato con richiami al carciofo e a fragranze erbacee con un retrogusto amarognolo e piccante. Sentori di cardo e nocciola.

Abbinamenti: pesci di lago e di fiume, sia bianco che in cartoccio, carni bianche zuppe e ceci sia crudi che cotti. Paste in generale e paste con sughi di pesce. Verdure cotte al vapore o alla griglia.