

Scheda Tecnica Olio Extra Vergine d'Oliva Delicato

Confezioni Disponibili

Orcio - Vetro - Lattina

Etichetta

Gialla

Cultivar

Ogliarola Barese 80%

Coratina 20%

Ubicazione Uliveti

Agro di Bitetto

Altitudine

139 m. slm

Lavorazione

Entro 24 ore

Frangitura con macine in granito

Gramolatura ed Estrazione a freddo - max 27°C

Filtrazione

Non Filtrato. Decantazione naturale in antiche cisterne interrate

Colore

Giallo carico dorato

All'Olfatto

Armonico ed equilibrato, fruttato delicato con sentori di oliva matura e mela gialla

Al Gusto

Pasta densa e omogenea, lievi note erbacee e di mandorla.

Amaro e Piccante molto contenuti

Impieghi

Per cucinare e a Crudo su pesce, insalate di pomodoro e carpacci.

Non sovrasta i sapori anzi li esalta i gusti delle pietanze.

Scheda Tecnica Olio Extra Vergine d'Oliva Fruttato

Confezioni Disponibili

Orcio - Vetro - Lattina

Etichetta

Verde

Cultivar

Ogliarola Barese 30%

Coratina 70%

Ubicazione Uliveti

Agro di Bitetto

Altitudine

139 m. slm

Lavorazione

Entro 24 ore

Frangitura con macine in granito

Gramolatura ed Estrazione a freddo - max 27°C

Filtrazione

Non Filtrato.

Decantazione naturale in antiche cisterne interrato

Colore

Verde con riflessi marcati dorati

All'Olfatto

Fruttato fresco con sentori di carciofo e oliva appena franta.

Al Gusto

Pasta densa e omogenea, Spiccate note di amaro e piccante, percepibili ma equilibrate e non invadenti

Impieghi

Ideale a crudo su Carne e Verdure grigliate, Legumi e Formaggi stagionati. Per chi ama sentire sapori più decisi ma senza rinunciare al gusto naturale delle pietanze.