

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA



Olive: 95 % Leccino, restante 5% Ogliarola, Ravece, Frantoio.

Zona di produzione: oliveti di proprietà, posti a corollario dei vigneti o lungo le ripe e le scarpate nelle tenute di Gesualdo, Lapio, Montefalcione, Montefusco, Montemiletto, Santa Paolina, Pietradefusi.

Tecnica di produzione: le olive selezionate sono raccolte e brucate a mano verso fine di ottobre - primi di novembre e molite a freddo di volta in volta. L'olio EVO ottenuto, lasciato in decantazione in acciaio inox per almeno 60 giorni, viene poi separato dalle fecce (morchia) e imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche: di colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli, con profumi e note fruttate che ricordano mandorla e nocciola, è ideale nella preparazione di carpacci e marinati, non intaccando il gusto delle carni così lavorate, ma esaltandolo grazie alle sue caratteristiche di elevata morbidezza e delicatezza.

Acidità 0,15-0,17.

Perossidi oscillanti tra 4 e 4,8.

Confezione: bottiglia verde Marasca da lt 0,250 o lt 0,500 o lattine da lt 5,000.