



# Olio d'Oliva Extra Vergine

## VARIETA' DI OLIVE

Frantoio, nella maggior parte, con aggiunta di piccole percentuali di Leccino, Moraiolo, Olivastra e di Ascolana Tenera.

## DESCRIZIONE

COLORE: dal verde al giallo oro a seconda dell'annata.

PROFUMO: fruttato, intenso e persistente con sentori di erba tagliata, baccello e carciofo.

SAPORE: mediamente piccante con finale più o meno amaro in funzione dell'annata.

Indicato per il consumo a crudo. Per una valutazione ancora più estesa delle sue qualità organolettiche se ne consiglia l'uso sul pane abbrustolito, tradizionalmente conosciuto come "Bruschetta".

## NOTE TECNICHE

*Tecnica di produzione:* la raccolta viene effettuata mediante brucatura a mano durante le prime settimane di novembre. Le olive vengono pressate entro 24 ore dalla raccolta. L'estrazione dell'olio avviene "a freddo". La conservazione avviene in vasche d'acciaio inox; segue la filtrazione e quindi l'imbottigliamento.

*Acidità totale:* 0,3%



FORMATI DISPONIBILI:  
0,50 l