

SCHEDA TECNICA

OLIO Extra Vergine di Oliva Monovarietale

FRUTTATO

Denominazione prodotto:

Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano – Monovarietale Leccino

Origine:

Puglia, Italia

Cultivar:

100% Leccino

Zona di produzione:

Alto Salento

Altitudine uliveti:

da 10 a 200 mt s.l.m.

Sistema di raccolta:

Agevolata con pettini pneumatici

Periodo di raccolta:

Da Ottobre a Novembre

Metodo di estrazione:

Estrazione a freddo (< 27°C) entro 6 ore dalla raccolta – ciclo continuo a due fasi

Colore:

Verde intenso con riflessi dorati

Profilo sensoriale:

Fruttato intenso di oliva verde, con sentori erbacei marcati e note di mandorla fresca, carciofo e pomodoro acerbo.

Amaro e piccante decisi ma equilibrati, persistenti al palato.

Abbinamenti consigliati:

Ideale a crudo su bruschette, verdure grigliate, legumi, zuppe rustiche, carni rosse e formaggi stagionati. Straordinario su pesce o crostacei alla brace.

Formati disponibili:

in bottiglie di vetro da 250 ml – 500 ml – 750 ml in lattina da 3 L e 5 L

Conservazione:

Conservare in ambiente fresco, asciutto e al riparo dalla luce e da fonti di calore. Temperatura ideale: 12–18°C.

Shelf-life:

18 mesi dalla data di imbottigliamento