

## **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