

## **SCHEDA TECNICA**

### ***OLIO Extra Vergine di Oliva Multivarietale - BIOLOGICO***

#### **INTENSO**

**Denominazione prodotto:**

Olio Extra Vergine di Oliva Biologico – Multivarietale Leccina & Favolosa

**Origine:**

Puglia, Italia – Agricoltura Biologica Certificata BIOS

**Cultivar:**

Leccina e Favolosa (FS-17)

**Zona di produzione:**

Alto Salento

**Altitudine uliveti:**

da 10 a 200 mt s.l.m.

**Sistema di coltivazione:**

Agricoltura biologica, secondo regolamento UE – senza uso di pesticidi o erbicidi chimici

**Sistema di raccolta:**

Brucatura manuale e solo nelle piante secolari agevolata con pettini pneumatici

**Periodo di raccolta:**

ottobre entro la prima decade di novembre

**Metodo di estrazione:**

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

**Colore:**

Verde brillante con riflessi dorati

**Profilo sensoriale:**

Intenso, con marcate note di carciofo, foglia di pomodoro e mandorla amara.

Amaro e piccante pronunciati e persistenti ma assolutamente piacevoli e ben armonizzati. Presenza evidente di polifenoli.

**Abbinamenti consigliati:**

Ottimo su zuppe rustiche, carni rosse, legumi, verdure cotte, bruschette, e piatti della tradizione mediterranea. Ideale per chi cerca un olio dal carattere deciso per esaltare i piatti. Sposa tutta la cucina mediterranea in particolare i piatti a base di pesce. Speciale su crostacei crudi e alla catalana.

**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