

## Olio extra vergine d'oliva

DA AGRICOLTURA BIOLOGICA



**Olive:**

Cellina, Frantoio, Leccino, Carolea, Coratina.

**Zona di Produzione:**

Taranto, Bisceglie (Bari)

**Altimetria e giacitura:**

20 metri s.l.m.

**Vinificazione:**

Raccolta meccanica con scuotitore.

**Pressatura:**

Linea continua dopo massimo tre ore dalla raccolta, a bassa temperatura.

**Filtraggio:**

Per decantazione con l'uso di cotone idrofilo speciale per olio biologico.

**Olive varieties:**

Cellina, Frantoio, Leccino, Carolea, Coratina.

**Geographical location:**

Taranto, Bisceglie (Bari)

**Altitude:**

20 metres a.s.l.

**Pruning and growing system:**

Vase shaped

**Harvesting:**

Mechanical harvesting.

**Processing:**

Within a maximum of 3 hours from the time of harvest, the olives are taken to the mill for pressing at a low temperature.

**Filtration:**

Decanted using special absorbent cotton wool for organic oil.

**Proprietà organolettiche:**

Profumo fresco e intenso, definito da percezioni nette di oliva matura, pasta morbida con amaro leggero, aromi di mandorla e di frutto dolce e un delicato retrogusto piacevolmente piccante.

**Organoleptic properties:**

A distinct, fresh and intense perfume of ripe olives, slightly bitter, with a ripe, fruity aroma and a delicate peppery taste.

