

Olio extra vergine d'oliva

DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

- Olive:** Cellina, Frantoio, Leccino, Carolea, Coratina.
- Zona di Produzione:** Monteiasi, Montemesola (Taranto).
- 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 idroilo speciale per olio biologico.

- Olive varieties:** Ogliarola, Cellina, Frantoio, Leccino, Nocellara del Belice.
- Geographical location:** Monteiasi, Montemesola and neighbouring provinces of Taranto.
- 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.

