

Olio extra vergine d'oliva

DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Olive:

Cellina, Frantoio, Leccino, Carolea, Coratina.

Zona di Produzione:

Taranto, Bisceglie.

Altimetria e giacitura:

20 metri s.l.m.

Lavorazione:

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.

Formati disponibili in bottiglia:

0,25 / 0,50 / 0,75 .

Formato disponibile in bag in box:

3L / 5L .

Olive varieties:

Cellina, Frantoio, Leccino, Carolea, Coratina.

Geographical location:

Taranto, Bisceglie.

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.

Size available in bottle:

0,25 / 0,50 / 0,75 .

Size available bag in box:

3L / 5L .

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.

