



OLIO "BIOLOGICO" 500 ml



CONFEZIONE:	Anfora Tuscia 500 ml
VARIETA':	Monovarietale di " Coratina "
AREA DI PRODUZIONE:	Ruvo di Puglia - BA
ALTITUDINE:	250 m s.l.m.
COMPOSIZIONE DEL TERRENO:	Terreni sciolti, poco profondi, tendenzialmente calcarei
FORMA DI ALLEVAMENTO:	Vaso tradizionale Barese
RACCOLTA:	Dai primi di novembre e fino alla fine di dicembre si effettua la raccolta per brucatura con pettini e agevolatori meccanici in cassoni forati per favorire l'aerazione delle olive.
FRANGITURA:	Poche ore dopo la raccolta si procede alla mondatura delle olive con apposita macchina lavatrice, e conseguente frangitura con macine in granito.
ESTRAZIONE:	Estrazione a freddo con centrifuga tre fasi e temperature che non superano i 27°C
ACIDITA':	0,3 % ac. Oleico
CERTIFICAZIONE:	Organismo di controllo Suolo e Salute Autorizzato dal MiPAAF IT-BIO-004 - Operatore controllato n. 26800 – AGRICOLTURA ITALIA
CARATTERI ORGANOLETTICI:	Fruttato intenso e persistente, con forte profumo di olive appena frante, dal netto sentore di verde e carciofo. Caldo e luminoso il suo color oro è impreziosito da riflessi verdi. All'assaggio un tono garbato di amaro e piccante, cede gradualmente, fondendosi al sapore di mandorla dolce, lasciando la bocca appagata e pulita. Il gusto deciso e vivace, ma armonico al palato, esprime il carattere Robusto di quest'olio, adatto a sostenere con profumo e sapore zuppe, carni alla griglia e legumi, servito crudo è perfetto per completare i piatti della nostra cucina Pugliese.