

## OLIO "GUSTOSO" 500 ml

CONFEZIONE:	Anfora Corinto 500 ml
VARIETA':	Blend 50% Coratina e 50% Nociana
AREA DI PRODUZIONE:	<b>Ruvo di Puglia - BA</b>
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, fino a 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':	0,2 % ac. oleico
CARATTERI ORGANOLETTICI:	<p>E' un extravergine elegante e seducente, gradevole all'assaggio, supportato da un corpo di notevole spessore. Olio dal <b>Fruttato medio</b>, caratterizzato da un profumo vivo e piacevolmente persistente, con netto sentore di pomodoro verde. Entra in modo quasi vellutato, <b>delicato</b> e rotondo al palato, affianca piacevoli stimolazioni di amaro e piccante.</p> <p>E' un extravergine generoso, ideale condimento per molte pietanze, piatti freddi o pesce, dei quali ne esalta aromi e sapori.</p>