



olio extra vergine di oliva fruttato leggero



Cultivar: Leccino, Gentile di Chieti, Frantoio, Nebbio.

Zona di produzione: Rocca San Giovanni-San Vito Chietino, Zona Costa dei Trabocchi (Abruzzo).

Altitudine: dai 50 ai 200 metri s.l.m.

Tipo di terreno: prevalentemente sabbioso.

Media anni ulivi: 150-200 anni.

Forma di allevamento: tradizionale a vaso, circa 150-160 piante per ettaro.

Periodo di raccolta: fine settembre - fine ottobre.

Tipo di raccolta: Manuale con pettini e scuotitori meccanici. Si utilizzano grandi reti a terra per contenere e raccogliere le olive. Le olive raccolte vengono portate in cassette o bins in frantoio per la molitura, che avviene prontamente.

Estrazione: a freddo con impianto continuo a 3 fasi.

Conservazione: cisterne in acciaio inox sigillati sotto azoto e a temperatura controllata.

Abbinamenti: l'olio extra vergine fruttato leggero si sposa bene con piatti crudi, per condire insalate, bruschette, antipasti a base di pesce. In cucina ottimo per la preparazione di sughi, soffritti e frittiture.

Confezioni: Bottiglia in vetro verde scuro.

Tappo guala anti-rabbocco.

Formati da 250 ml- 500ml-750ml.

Confezioni da 6 bottiglie per cartone.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo con riflessi verdi. **All'olfatto** manifesta un fruttato leggero. **I sentori** sono di carciofo ed erba fresca. In bocca prevale la mandorla dolce che rende armoniche, le note piccanti e amare rendendo l'olio rotondo ed avvolgente.
