



*olio extra vergine di oliva  
monocultivar  
leccino*



**Cultivar:** Leccino.

**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:** 100-150 anni.

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

**Periodo di raccolta:** primi giorni di settembre- primi giorni di 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:** cibi leggeri, pesci bolliti, maionese e per la preparazione di creme a base di verdure.

**Confezioni:** Bottiglia in vetro verde scuro.

Tappo anti-rabbocco. Formati 500ml.

Confezioni da 6 bottiglie per cartone.

---

*Caratteristiche organolettiche:* Colore verde con riflessi. All'olfatto manifesta un fruttato tenue i cui sentori sono di olive fresche ed erba falciata. In bocca equilibrato e prevale la nota mandorlata.

---