



*olio extra vergine di oliva
monocultivar
gentile di chieti*



Cultivar: Gentile di Chieti.

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: 100-150anni.

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: ottimo su zuppe di legumi, arrosto di carne e di pesce.

Confezioni: Bottiglia in vetro verde scuro.

Tappo anti-rabbocco. Formati 500ml.

Confezioni da 6 bottiglie per cartone.

Caratteristiche organolettiche: **Colore** verde brillante. **All'olfatto** manifesta sentori verdi intenso di olive fresche ed erba appena tagliata. **In bocca** è equilibrato e i rimandi sono ai legumi freschi.
