

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Raccolta 2020



Da dove proviene:

Varietà:	Raggia, Frantoio, Leccino.
Località:	Monte San Vito (An).
Superficie:	1.00 ha.
Esposizione:	sud.
Età delle piante:	14 anni.
Lavorazione:	spremitura meccanica entro 8 ore dalla raccolta.
Filtrazione:	filtrazione manuale in fogli di cotone.

Che olio è:

Da olive raccolte manualmente e lavorate in giornata, l'olio di oliva è ottenuto solamente tramite processi meccanici. Dopo la spremitura l'olio è lasciato a riposare, permettendo alle fredde temperature invernali di decantare il prodotto per ottenere una pulizia completamente naturale. Prima dell'imbottigliamento l'olio viene filtrato manualmente in cotone, per separare le parti più grossolane, donando all'olio limpidezza e trasparenza.

Come abbinarlo:

Un olio di olive verdognolo, fruttato e di media intensità, fresco in bocca dove esprime una nota piacevolmente piccante. Può essere facilmente accompagnato a piatti di pesce con una buona struttura e con carni bianche. Ottimo per arricchire le zuppe.



PODERE SANTA LUCIA