

ARTICOLO	Olio extra vergine di oliva - Biologico
ZONA DI PRODUZIONE	Acquaviva delle fonti (BA)
COLTIVAZIONE	Coratina 80% + 15% Ogliarola Barese + 5% Nociara
SESTO DI IMPIANTO	5 mt x 5 mt
PERIODO DI RACCOLTA	Metà ottobre
TIPOLOGIA DI RACCOLTA	Manuale in cassette di plastica
TIPO DI LAVORAZIONE	Ciclo continuo
MOLITURA	Entro le 24 ore successive alla raccolta
BIOLOGICO	Sì, certificato Sidel
INTENSITA'	Intenso
OLFATTO	Fruttato verde intenso ed elegante con note di erba fresca, mandorla e carciofo.
ACIDITÀ	< 0,2%
ABBINAMENTI	Esprime al meglio la sua personalità servito a crudo su piatti di carne, zuppe e primi piatti.

ARTICLE	Organic Extra virgin olive oil
PRODUCTION SITE	Acquaviva delle Fonti (Ba)
CULTIVAR	80% Coratina+15% Ogliarola Barese+ 5%
ALTITUDE	440 mt asl
HARVEST TIME	Spur pruned cordon
HARVEST TIME	End october
SYSTEM OF PICKING	Hand picked and facilitated
THE PRUNING SHAPES	Vase
AGES OF OLIVE TREES	35 years old
METHOD OF PROCESSING	Within 24 h
PRESSING METHOD	Continous cycle system
ORGANIC	Yes
INTENSITY OF FLAVOUR	With main course and roast meat
AROMA	Fine with a rich complexity
FLAVOUR	Balanced between bitter and spicy. Present vegetables tones of green grass, almonds and artichokes.
SENSE OF SMELL	Quite intense and persistent, it releases bitter sensations that give way to a pleasant spicy note.
SERVING SUGGESTIONS	Ideal for dishes as pastas with vegetable-based sauces, soups, meat and vegetables.