



VELENOSI
ASCOLI PICENO



LINEA BIO

Olio Extravergine di Oliva

ZONA DI PRODUZIONE:

Oliveti di proprietà situati nelle zone di Ascoli Piceno e Offida.

CULTIVAR:

Leccino, Tenera Ascolana.

ALTIMETRIA:

200 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO:

Medio impasto tendente al sabbioso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

A palmetta.

RESA MEDIA:

12% - 13%.

RACCOLTA:

Dalla metà di Ottobre a Novembre, a mano.

FRANGITURA:

Entro le 24 ore successive alla raccolta.

MOLITURA:

Meccanica a freddo e non filtrato.



VISTA

Verde con riflessi giallo-oro.

(La degustazione di un olio impiega un bicchiere blu cobalto per escludere a priori ogni riferimento al colore che non rappresenta un elemento discriminante nella composizione del giudizio organolettico.)



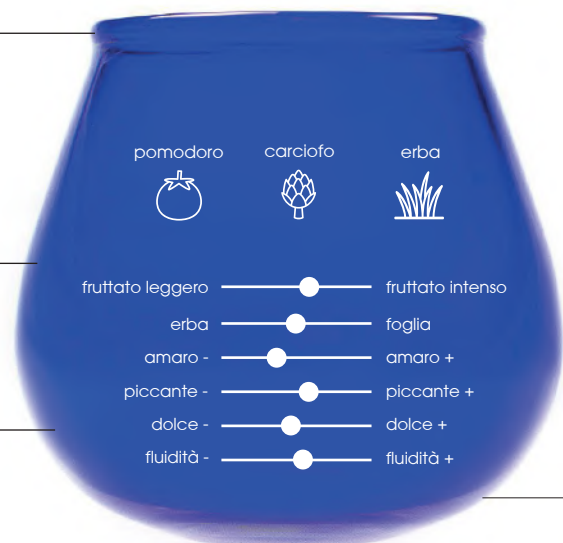
OLFATTO

Fruttato medio/intenso con sentori di erba/foglia e pomodoro.



GUSTO

Note di amaro e piccante di media intensità, con piacevole ritrovo dei sentori pomodoro, carciofo e leggere note erbacee.



© 2018 Kyees Srls - Tutti i diritti riservati. All right reserved