



PURO

Olio Extravergine di Oliva

ZONA DI PRODUZIONE:

Oliveti di proprietà situati nella zona di Offida.

CULTIVAR:

Leccino, Frantoio.

ALTIMETRIA:

200 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO:

Medio impasto tendente al sabbioso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

A palmetta.

RESA MEDIA:

8 %.

RACCOLTA:

Dalla fine di Settembre a Ottobre.

FRANGITURA:

Entro le 24 ore successive alla raccolta.

MOLITURA:

Estrazione a freddo con linea continua.



VISTA

Verde intenso con riflessi gialli.

(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, con sentori di erba fresca seguito da note di pomodoro fresco e carciofo.



GUSTO

Note di amaro leggero e piccante finale con retrogusto che conferma i sentori di pomodoro verde e carciofo.

