



PURO

Olio Extravergine di Oliva

ZONA DI PRODUZIONE:

Oliveti di proprietà situati nella zona di Offida.

CULTIVAR:

Tenera Ascolana.

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.)



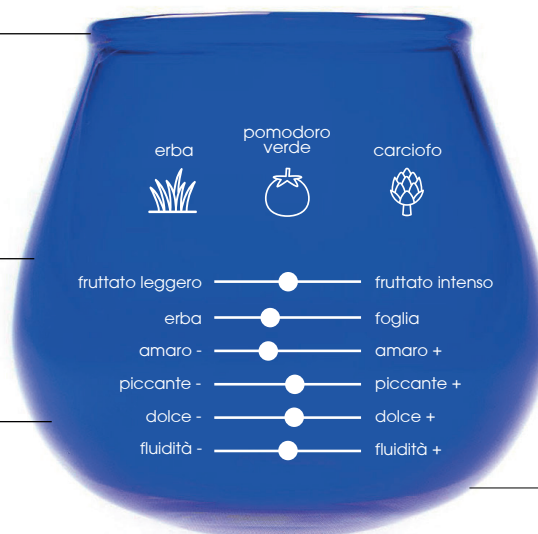
OLFATTO

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.





PURO

Extra virgin olive oil

PRODUCTION AREA:

Company owned olive grove located in the area of Offida.

CULTIVAR:

Tenera Ascolana.

ALTITUDE:

200 m a.s.l.

SOIL:

Medium-textured tending towards a sandy soil.

TRAINING SYSTEM:

Fan training.

AVERAGE YIELD:

8%.

HARVEST:

From the end of September to October.

PRESSING:

Within 24 hours after harvest.

MILLING:

Cold extraction with a continuous line.



SIGHT

Intense green with yellow hues.

(The tasting of an oil should be carried out in a blue cobalt glass so as to exclude that the color may influence the evaluation of the organoleptic qualities.)



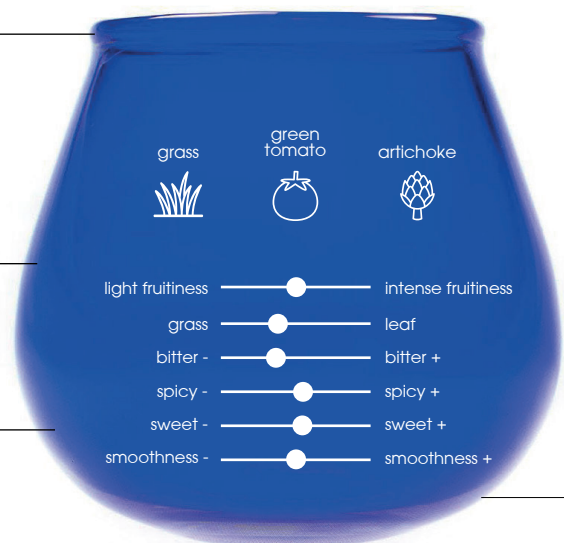
SMELL

Fruity with scents of fresh grass followed by hints of fresh tomato and artichoke.



TASTE

Slightly bitter and spicy finish with an aftertaste that confirms the scents of green tomato and artichoke.





PURO

Olio Extravergine di Oliva

ANBAUGEBIET:

Eigene Olivenhaine in der Gegend von Offida.

SORTEN:

Tenera Ascolana.

DURCHSCHNITTliche HöHENLAGE:

200 ü.d.M.

BODENBESCHAFFENHEIT:

Mittlere Mischung, zu sandig tendierend.

ZIEHSYSTEM:

palmettenförmig.

DURCHSCHNITTlicher ERTRAG:

8 %.

LESE:

Ende September bis Oktober.

PRESSUNG:

Innerhalb 24 Stunden nach dem Pflücken.

MAHLEN:

Kaltextraktion mit durchgehender Linie.



FARBE

Intensives Grün mit gelben Reflexen.

(Zur Verkostung eines Öls wird ein kobaltblaues Glas verwendet, um a priori jeden Hinweis auf die Farbe auszuschließen, damit sie kein diskriminierendes Element in der Erstellung des organoleptischen Urteils darstellt.)



DUFT

Fruchtig mit einem Hauch von frischem Gras gefolgt von Noten von frischer Tomate und Artischocke.



GESCHMACK

Noten von leichter Bitterkeit und würzigem Finale mit einem Nachgeschmack, der die Düfte von grüner Tomate und Artischocke bestätigt.

