



Olivo Extravergine di Oliva

ZONA DI PRODUZIONE:

Oliveti di proprietà situati nella zona di Ascoli Piceno, Offida, Castel Di Lama.

CULTIVAR:

Leccino, Frantoio, 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 fine 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 dorati.

(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.)



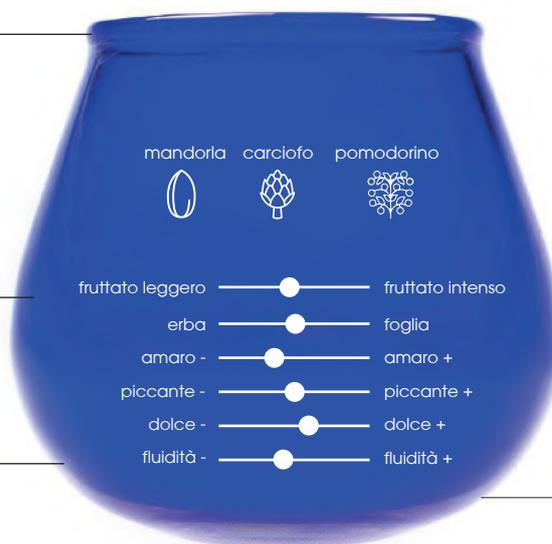
OLFATTO

Fruttato, con sentori di mandorla fresca e leggere sensazioni erba/foglia e carciofo.



GUSTO

Amaro e piccante, con livelli medi e retrogusto pungente di mandorla fresca, leggero carciofo e pomodoro.



© 2018 Kyyes Sris - Tutti i diritti riservati. All right reserved