



SAN MARZANO

Olio

EXTRA VERGINE DI OLIVA

Zona produzione: San Marzano (TA), Sava (TA), Fragagnano (TA), Grottaglie (TA) e Francavilla Fontana (BR)

Varietà di olive: Blend di varietà locali, in prevalenza Coratina e Ogliarola Leccese

Periodo di raccolta: Novembre - gennaio

Metodo di raccolta ed estrazione: Le olive vengono raccolte dalla pianta al giusto grado di maturazione, secondo il tradizionale metodo della "brucatura" a mano e quello della scuotitura meccanica. Nella fase immediatamente successiva si procede alla lavorazione delle olive attraverso un sistema di frangitura a freddo e separazione mediante impianto a ciclo continuo

Caratteristiche organolettiche: L'olio si presenta di colore verde brillante con riflessi dorati. Al naso rivela un'elegante carica fruttata che al palato si associa ad un'ottima fluidità

Impiego: Ideale complemento di antipasti a base di pesce crudo o al vapore, crostacei e molluschi, primi piatti delicati

Note di consumo: L'olio extravergine di oliva è un prodotto completamente naturale, ottenuto attraverso la semplice spremitura dei frutti. Non contiene conservanti e per questo richiede particolari cautele nella conservazione: deve essere custodito accuratamente in un luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore. Solo in questo modo potrà conservare a lungo ed in modo ottimale ogni sua caratteristica e pregio



WINE SHARING BEAUTY