



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO TERRE APOLLINEUS – BLEND

Dalle cultivar autoctone Roggianella e Carolea, un olio dal sapore intenso



TIPO DI OLIO

Extravergine di oliva biologico

VARIETÀ

Roggianella/Tondina e Carolea

ULIVETI

Agro di Frascineto e Castrovillari (CS)

ALTIMETRIA

450-480 m.s.l.m.

PERIODO DI RACCOLTA

Dal 15 ottobre al 15 novembre

STATO DELLA RACCOLTA

Inizio invaiatura

SISTEMA DI ESTRAZIONE

A ciclo continuo biologico, con estrazione a freddo

RESA 100 KG DI OLIVE

10 -12 %

CONSERVAZIONE

In contenitori di acciaio

NOTE ORGANOLETTICHE

L'olio caratterizzato all'olfatto da un livello medio di fruttato di olive verdi e lievi sentori di erba fresca e frutta, soprattutto di mela. Ancora sensazioni di erba/foglia e carciofo, con rimando al pomodoro ed alla mandorla fresca. Al gusto predomina la nota di amaro, con piccante e dolce più attenuante, con sensazioni retro olfattive di mandorla amara e noce.

ABBINAMENTI

Ideale per condire piatti a base di pesce, zuppe, carni e legumi