



SCHEDA TECNICA

CATEGORIA

Olio Extra Vergine di Oliva

CULTIVAR

Gentile di Larino and Peranzana

ZONA DI PRODUZIONE

Rotello (CB)

ALTITUDINE OLIVETI

300 metri s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENI

ben strutturati e ricchi di scheletro

PERIODO DI RACCOLTA

metà Ottobre



SISTEMA DI RACCOLTA

manuale con molitura nello stesso giorno della raccolta

FRANGITURA ED ESTRAZIONE

ciclo continuo a temperatura controllata

NOTE DI DEGUSTAZIONE: presenta un fruttato potente ed equilibrato con piacevoli note erbacee ed un leggero sentore di pomodoro verde. Al gusto è deciso, avvolgente ed elegante con note equilibrate di amaro e un retrogusto leggermente piccante.

<p>ABBINAMENTO</p>	<p>perfetto per impreziosire pietanze importanti come carpacci, tartare o grigliate di carne o di pesce, oppure per esaltare il sapore di crostini, insalate, minestre e verdure lesse o grigliate o semplicemente per dare un tocco in più a qualsiasi piatto</p>	
<p>CONFEZIONE</p>	<p>bottiglia Oleum da 0,5 litri con tappo a vite e salvagoccia</p>	

CANTINE SALVATORE

Azienda Agricola Salvatore Pasquale

Contrada Vigne snc - 86049 Ururi (CB) - Italia - tel/fax + 39 0874 830656

www.cantinesalvatore.it - info@cantinesalvatore.it