

Arciprete

Fruttato medio

Olio Extravergine di Oliva: "Arciprete" La migliore selezione dell'oliveto della Masseria Arciprete.

Zona di produzione: Torre Santa Susanna (BR), Puglia, Nord Salento.

Cultivar: Blend di Cassanese e Cima di Melfi.

Sistema e periodo di raccolta: Brucatura meccanica dal 15 di ottobre al 1 di novembre.

Estrazione: Oleificio Stasi ciclo continuo a freddo entro 2 ore dalla raccolta.

Aspetto e densità: Limpido con alta fluidità

Colore: Verde con eleganti riflessi dorati.

Profumo: Fruttato di media intensità, si apre ampio ed elegante, netto profumo di erba fresca, complesse note di carciofo e pomodoro, notevoli note floreali e di frutta fresca, lunga ed elegante persistenza con note di mandorla e cacao.

Sapore: Al palato è complesso ed elegante con persistenza vegetale di carciofo e pomodoro, sensazioni dolci di mandorla ed una equilibrata nota amara e piccante, gradevolmente persistenti i sentori aromatici di spezie eleganti e piacevoli che ne arricchiscono la percezione retronasale. Equilibrio e complessità lo caratterizzano nella sua particolarità.

Abbinamenti: rigorosamente a crudo per far risaltare la complessità e la fragranza. Si abbina finemente con lenticchia, ceci e fagiolini, ottimo con zuppe di verdure in genere. Esprime il suo equilibrio su carni rosse di media cottura. Ottimo in abbinamento a formaggi freschi e mozzarella che ne amplificano la componente di freschezza vegetale.

Premi:

- SOL d'ORO 1° Classificato Cat. Fruttato medio 2006, Gran Menzione Fruttato Leggero 2010, 2011, 2015
- ERCOLE OLIVARIO Produttore Finalista 2008, 2010, 2013, Amphora Olearia 2009
- INTERNATIONAL PACKAGING COMPETITION Etichetta di Bronzo 2015
- JOOP - Japan Olive Oil Competition Excellence Award 2015
- OIL CHINA Medaglia di Bronzo 2014
- OLIVINUS Gran Prestigio Oro 2013
- GUIDA AGLI EXTRAVERGINI SLOW FOOD Editore 2007, 2014, Due Olive 2008, Tre Olive 2009, Due Olive 2010, 2011, 2012, Grande Olio 2013
- Guida OLI d'ITALIA del GAMBERO ROSSO Due Foglie 2014, Tre Foglie 2015
- GUIDA AI MIGLIORI EXTRAVERGINI DEL MONDO 2004-2006 2007 2008 2010
- PREMIO NAZIONALE UNAPROL 2° Classificato 2007, 2009, Gran Menzione 2008
- L'ORCIOLO D'ORO Menzione 2008, 2009, 2011
- L'ORO della PUGLIA 1° Classificato 2009
- L'ORO D'ITALIA 3° Classificato 2010



Vol. 0,1- 0,5 l