

Aulìa

Fruttato Leggero

Olio Extravergine di Oliva: "Aulìa", l'oliva nel dialetto salentino, il prodotto base per uso quotidiano.

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

Cultivar: Blend di Leccino, Frantoio, Ogliarola Salentina

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

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

Aspetto e densità: Limpido con media fluidità

Colore: Giallo intenso con riflessi dorati

Profumo: fruttato leggero, fresche note erbacee di oliva, e sentori di carciofo, fave e frutta matura.

Sapore: fresco e pulito, denota subito una sensazione di dolcezza con un gradevole e leggero contenuto di amaro e piccante.

Abbinamenti: a crudo su insalate, bruschette, pinzimonio, pesce, per la preparazione di sottolio e maionese; in cucina ottimo per la preparazione di sughi, soffritti e per le frittiture.

Premi:

- OLIVA D'ORO AMSTERDAM Migliore Olio Italiano Cat. Qualità/Prezzo

- L'ORO D'ITALIA Menzione di Merito 2015



Vol. 0,1-0,25-0,5-1-5 l