

Oro d'Oliva

Fruttato Intenso

Olio Extravergine di Oliva: "Oro d'Oliva" La migliore selezione di Coratina e Pecholine dell'oliveto della Masseria Arciprete.

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

Cultivar: Coratina e Pecholine.

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

Estrazione: Oleificio Stasi ciclo continuo a freddo entro 4 ore dalla raccolta.

Aspetto e densità: Limpido con alta fluidità.

Colore: Giallo oro intenso.

Profumo: Fruttato intenso, al naso l'impatto è potente e complesso, limpide note di erba fresca ed eleganti sentori floreali pomodoro e fave predominanti, speziatura persistente con una bella nota piccante.

Sapore: Potente ed equilibrato denota una ricca carica vegetale erbacea, pomodoro e carciofo ben delineati con un'equilibrata e spiccata venatura amara e piccante con persistenza di note aromatiche nella percezione retronasale.

Abbinamenti: A crudo su rape ed ortaggi e crudi o cotti, zuppe di legumi, pesce preparato al cartoccio, bruschette con pomodoro e formaggio.

Premi:

- GUIDA AGLI EXTRAVERGINI SLOW FOOD Editore 2008, Due Olive 2009, 2010
- L'ORO della PUGLIA 1° Classificato 2015
- L'ORO D'ITALIA 2° Classificato 2015
- LEONE D'ORO DEI MASTRI OLEARI Gran Menzione 2005
- GUIDA AI MIGLIORI EXTRAVERGINI DEL MONDO 2004, 2006, 2007



Vol. 0,1- 0,5 l