



# OLIO

EXTRA VERGINE DI OLIVA



## CARATTERISTICHE DELL'OLIVETO

### AREA

Abruzzo – Teramo area collinare

### VARIETÀ

Leccino 50%, Frantoio 20%, Maurino 15%, Carboncella 15%

### COMUNE

Notaresco

### ALTITUDINE

250-300 m slm

### NATURA DEL SUOLO

Calcereo argilloso di medio impasto

### SESTO DI IMPIANTO

Metri 6x6

### SISTEMA DI POTATURA

Vaso policonico

### ETÀ DELL' OLIVETO

Da 20 a 40 anni

### RESA

12-14 litri di olio extravergine per 100 kg di olive

### PERIODO DI RACCOLTA

Seconda decade di ottobre

### ESTRAZIONE

Le olive sono lavorate entro le 8-10 ore dalla raccolta in un moderno frantoio con sistema continuo, composto da frangitore a coltelli, gramole a tenuta stagna in assenza di ossigeno, decanter "due fasi" (senza aggiunta di acqua). L'estrazione avviene a freddo alla temperatura di 24°C.

### QUANTITÀ PRODOTTA

Varia annualmente, ma si attesta su una media 4.000 bottiglie annue da 500 ml

### CONSERVAZIONE

In cisterne di acciaio di piccole dimensioni

### NOTE ORGANOLETTICHE

Gusto fruttato medio. L'aspetto è limpido e il colore verde-oro. All'olfatto è fruttato, armonico, caratterizzato da spiccati toni di erbe. Al gusto risulta amaro e piccante, con toni armonici e contenuti.

### ABBINAMENTI

Olio a tutto pasto. Per iniziare con il pane tiepido o caldo. Ottimo per arricchire tutti i primi piatti e zuppe di legumi. Perfetto su insalate di mare, grigliate di pesce, tartare di carne ed insalate vegetali.