

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Tipologia: Olio EVO Regione: Abruzzo

Olive: Dritta e Leccino Sistema di Allevamento: A palmetta

Tipo di terreno: Ghiaioso-calcareo

Piante ed età media: 1000 piante di età compresa tra i 30 e 40 anni

Raccolta: Fine Ottobre

Metodo di raccolta: A mano dalla pianta

Molitura: La sera stessa del giorno di raccolta Sistema di estrazione: Ciclo continuo a bassa temperatura

Colore: Giallo dorato con riflessi verdi

Profumo: Intenso dalle spiccate note vegetali di

Pomodoro verde e peperone

Gusto: intensamente vegetale, da retrogusto

lievemente piccante

Abbinamenti gastronomici: da servire a crudo su insalate di pesce

e su crostini di pane

