

Olio extra vergine di oliva del Pozzo Buono

Olio extra vergine di oliva

È composto da un monovarietale di olive Raggia.

L'elevata qualità dell'olio è dovuta ad una scrupolosa selezione di olive raccolte manualmente, in base alla loro ottimale epoca di maturazione ed alla precoce molitura entro 24-48 ore.

Il prodotto che si ottiene si presenta con un colore giallo-verde, un odore di fruttato con intensità che varia dal medio al leggero.

Il sapore è tendenzialmente dolce con note di amaro e piccante.

Da conservare in un luogo asciutto, buio, a temperatura media di 12°-15°C.

Zona di produzione:	Gli oliveti si trovano nel Comune di Morro d'Alba
Varietà (cultivar):	Raggia (100%)
Altitudine oliveto:	180 m. s. l. m.
Suolo:	Sabbioso e argilloso.
Epoca di raccolta:	Fine Ottobre.
Tipo di raccolta:	Meccanica e manuale.
Metodo di estrazione:	Impianto continuo
Metodo di conservazione:	Filtrato con cartoni ed immagazzinato in botti di acciaio inox in atmosfera di azoto, in locale climatizzato.
Caratteristiche organolettiche:	Fruttato medio con toni erbacei, sentori di mandorla verde.
Abbinamenti consigliati:	Per pesce arrosto, primi piatti, contorni, carni rosse e bruschette.

