



CENTOVIGNALI

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIOLOGICO

Olio Extravergine d'Oliva - Biologico, ottenuto per frangitura e sgocciolamento naturale a freddo solo delle olive migliori, scelte dopo accurata selezione, provenienti dagli uliveti dell'**Azienda Rossi**.

ZONA DI PRODUZIONE: la Puglia, in particolare la Murgia sud barese compresa tra Gioia del Colle, Sammichele di Bari ed Acquaviva delle Fonti.

ALTITUDINE ULIVETI: 330 m s.l.m.

VARIETÀ: cultivar coratina

PERIODO DI RACCOLTA: novembre

TECNICA DI RACCOLTA: raccolta a mano con selezione delle olive giunte a perfetta maturazione che esprimono al meglio le loro qualità e caratteristiche organolettiche

SISTEMA DI ESTRAZIONE: la molitura delle olive avviene subito dopo la raccolta, in modo da mantenere un basso valore di acidità. L'estrazione avviene per frangitura e sgocciolamento naturale a freddo delle olive. Successivamente l'olio, non filtrato, viene conservato in recipienti a temperatura costante, in assenza di luce ed aria ed è, poi, imbottigliato al naturale.

FILTRAGGIO: è un olio non filtrato perciò nel tempo potrebbero formarsi, sul fondo bottiglia, leggeri depositi dovuti a sedimenti naturali che non pregiudicano, anzi denotano, la qualità dell'olio.

ASPETTO: colore verde intenso con tenui riflessi dorati

AROMA: fruttato intenso con note vegetali

GUSTO: complesso e ben bilanciato, con retrogusto deciso e un gradevole pizzicore nel finale

ABBINAMENTI: i suoi sapori e i suoi profumi si sprigionano nel condimento a crudo di pietanze quali, verdure, crudité, legumi e zuppe a cui regala un gusto unico ed intenso. Insuperabile su una fetta di pane abbrustolito.

CONFEZIONI: Lattina da 3 L

