



**CENTOVIGNALI**

## OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIOLOGICO

**Olivo 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

