

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

L'olio extravergine di oliva è uno dei prodotti made in Italy più ricercati e graditi sulla tavola di consumatori di tutto il Mondo. A Podere Pellicciano abbiamo il nostro Olio, "l'olio buono", dal gusto assolutamente unico.

PODERE
PELLICCIANO



Tipo: Olio extravergine d'oliva.

Cultivar: Leccino, Frantoio, Moraiolo e Mignola.

Raccolta: A fine Ottobre facciamo la raccolta delle olive che avviene manualmente con l'aiuto di abbacchiatori pneumatici. Una volta raccolte, le olive vengono sistemate in piccole cassette per essere trasportate al frantoio nello stesso giorno della raccolta. Le nostre olive vengono poi frante con metodo continuo a freddo. Il nostro olio viene filtrato subito dopo la frangitura per garantire freschezza e longevità al consumatore.

Note degustative: Olio dal colore verde brillante. Al naso presenta sentori di note erbacee e di carciofo fresco. Al gusto si presenta ben equilibrato, con un'ottima armonia tra le note piccanti e quelle amare.

Consigli d'uso: Si consiglia di utilizzarlo per condimenti a crudo.