

ANNO DI RACCOLTA
YEAR OF HARVEST

2022 / 2023



INFORMAZIONI TECNICHE TECHNICAL INFORMATION

Area di produzione Production area	Cancellara (Potenza, Italia)
Altitudine Altitude	600 - 700 m
Cultivar	Peranzana
Sistema di allevamento e potatura Training and pruning system	Vaso policonico Polyconic vase
Periodo di raccolta Harvest period	Seconda decade di novembre Second ten days of November
Sistema di raccolta Harvesting system	Eseguita manualmente, meccanicamente e con l'ausilio di reti Performed manually, mechanically and with the help of nets
Sistema di trasporto Transport system	In contenitori fessurati ad alta aerazione In high aeration slotted containers
Tempo di conservazione fino alla molitura Conservation time until milling	Limitata alle 4 ore successive alla raccolta Limited to 4 hours after harvesting
Modalità di oleificazione Oleification method	Estratto a freddo in impianto a ciclo continuo a 3 fasi, filtrato Cold extracted in a 3-phase continuous cycle system, filtered
Modalità di conservazione Preservation	Cisterne in acciaio inox, impianto di stoccaggio ad atmosfera e temperature controllate Stainless steel tanks, preservation system with atmosphere and controlled temperatures
Peso bottiglia Bottle weight	1,01 kg (500 ml) 0,504 kg (250 ml) 0,210 kg (100 ml)
Dimensioni bottiglia Bottle sizes	5,7 x 9,1 x 18 cm (500 ml) 4,7 x 7,4 x 15 cm (250 ml) 4,3 x 5,3 x 13,7 cm (100 ml)

GUSTO
TASTE

Fruttato delicato, morbido ed elegante
Delicate fruity, soft and elegant

FORMATO | SIZE 500 ml, 250 ml e 100 ml

VARIETÀ DI OLIVE
OLIVE VARIETIES

Peranzana



FRANCESCO CILLO

MONO PERANZANA

Lasciati travolgere dal nuovo gusto unico e inconfondibile dei Monovarietali

Olio extravergine prodotto da sole olive di varietà Peranzana dal colore verde smeraldo con riflessi dorati. Il suo carattere morbido ed elegante avvolge e completa il piatto con delicatezza ed equilibrio.

Let yourself be overwhelmed by the new unique and unmistakable taste of Monovarietals

Extra virgin olive oil produced only from Peranzana variety olives, with an emerald green color with golden reflections. It's soft and elegant and it completes the dish with delicacy and balance.

Note di degustazione

Un olio extravergine di oliva (evo) dal carattere elegante e armonico. Note erbacee, carciofo e mandorla fresca, seguite dal sentore di rucola e pomodoro. Perfetto equilibrio tra l'amaro e il piccante. Colore verde smeraldo con riflessi dorati, medio-bassa fluidità.

Tasting notes

An extra virgin olive oil (evo) that is elegant and harmonious. Herbaceous flavors, artichoke and fresh almond, followed by scents of rocket and tomato. Perfect balance between bitter and spicy. Emerald green color with golden reflections, medium-low fluidity.

Abbinamenti

Un olio extravergine di oliva (evo) perfetto su antipasti e insalate di mare, primi piatti con molluschi, pesce al vapore, pollo e coniglio arrosto, verdure crude o al vapore e su ogni piatto dalla struttura semplice.

Pairings

An extra virgin olive oil (evo) perfect on appetizers and seafood salads, first courses with shellfish, steamed fish, roast chicken and rabbit, raw or steamed vegetables and any dish with a simple structure.



Peranzana

Varietà di olive ricca di acido oleico, palmitico e di bassissima acidità. Food lovers conquistati dai suoi toni morbidi ed equilibrati lo rendono oggi molto apprezzato sulle tavole di tutto il mondo.

Variety of olives rich in oleic and palmitic acid and it has a very low acidity. Food lovers are amazed by its soft and balanced flavor that makes it, today, essential at the table all over the world.

RICONOSCIMENTI RECENTI | RECENT AWARDS

2025

FEINSCHECKER



MERUM

Slow Food Italia

FLOS
OLEI
2023

2022



Slow Food Italia

2021

