

ANNO DI RACCOLTA
YEAR OF HARVEST

2022 / 2023



GUSTO
TASTE

Fruttato intenso, deciso e seducente
Intense fruity, strong and tempting

FORMATO | SIZE 500 ml, 250 ml e 100 ml

VARIETÀ DI OLIVE
OLIVE VARIETIES

Coratina



FRANCESCO CILILLO

MONO CORATINA

Lasciati travolgere dal nuovo gusto unico e inconfondibile dei Monovarietali

Olio extravergine prodotto da sole olive di varietà Coratina dal colore verde intenso con riflessi dorati. Il suo carattere deciso e seducente coinvolge e appassiona spiccando sulla tavola come immancabile accessorio.

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

Extra virgin olive oil produced only from Coratina olives, with an intense green color with golden reflections. Its decisive and tempting taste involves and fascinates standing out on the table as an essential product.

INFORMAZIONI TECNICHE TECHNICAL INFORMATION

Area di produzione Production area	Cancellara (Potenza, Italia)
Altitudine Altitude	600 - 700 m
Cultivar	Coratina
Sistema di allevamento e potatura Training and pruning system	Vaso policonico Polyconic vase
Periodo di raccolta Harvest period	Seconda decade di ottobre Second ten days of October
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)

Note di degustazione

Un olio extravergine di oliva (evo) dal carattere deciso e seducente. Toni di mandorla fresca, carciofo e foglia verde all'olfatto, seguite dal sentore di pomodoro e cardo. Perfetto equilibrio tra l'amaro e il piccante. Colore verde intenso con riflessi dorati, medio-bassa fluidità.

Tasting notes

An extra virgin olive oil (evo) with a strong and tempting taste. Tones of fresh almond, artichoke and green leaf, followed by scents of tomato and thistle. Perfect balance between bitter and spicy. Intense green color with golden reflections and medium-low fluidity.

Abbinamenti

Un olio extravergine di oliva (evo) perfetto su carne rossa e pesce alla griglia, verdure ai ferri e gratinate, zuppe di legumi, formaggi stagionati e su ogni piatto dalla struttura complessa.

Pairings

An extra virgin olive oil (evo) perfect on red meat and grilled fish, grilled and au gratin vegetables, legume soups, mature cheese, and any dish with a complex structure.



Coratina

Varietà di olive ricca di polifenoli, tocoferoli e di bassissima acidità. Food lovers conquistati dalle sue note forti e decise lo rendono oggi protagonista sulle tavole di tutto il mondo.

Variety of olives rich in polyphenols, tocopherols and it has a very low acidity. Food lovers are amazed by its strong and decisive 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



GAMBERO ROSSO

Slow Food Italia

2021

