

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Puglia

I nostri **oli extravergine di oliva** nascono nel territorio del **Tavoliere delle Puglie**, zona da sempre vocata all'agricoltura, in particolare alla coltivazione di vigneti e oliveti, è facile inoltre imbattersi in alberi plurisecolari tramandati da generazioni. I **fertili terreni pianeggianti** e il **clima mediterraneo** conferiscono al nostro olio extravergine di oliva un profilo sensoriale distintivo e inconfondibile, dal sapore intenso e complesso.

Il particolare processo produttivo, con una **raccolta anticipata** e rigorosa **molitura a freddo in giornata** dopo un'attenta pulizia delle olive, garantisce un prodotto dalle elevate qualità organolettiche. Questo metodo, infatti, permette di preservare integralmente gli aromi e i nutrienti presenti nelle olive, garantendo un olio di altissima qualità, ricco di gusto e benefico per la salute. Grande intensità di profumi e bassissima acidità sono le caratteristiche dei nostri oli.

OGLIAROLA



Di media intensità, con la sua delicatezza, trasmette elementi di eleganza e di sensibilità. Si percepiscono sentori di erba tagliata e mandorla verde.

Da apprezzare con i più neutri dei sapori per esaltarne tutte le caratteristiche, anche le più impercettibili.

CORATINA



Fruttato, con sentori di mandorla verde, gambo di carciofo e di rucola selvatica. Il più vivace del trio, ha un sapore caratterizzato da lievi toni di piccante che ne trasmettono tutta l'originalità e la tipicità pugliese. Perfetto con le carni rosse, le zuppe di legumi e con le immancabili orecchiette con le cime di rapa.

PERANZANA



Delicato e intensamente profumato, nel monocultivar Peranzana spiccano i profumi della foglia di pomodoro e si possono percepire note di carciofo e cardo. Ideale per valorizzare piatti di pesce, è apprezzabile anche sulle carni bianche.

Maria