

ANNO DI RACCOLTA
YEAR OF HARVEST

2022 / 2023

GUSTO
TASTE

Fruttato intenso, forte e deciso
Intense fruity, strong and decisive

FORMATO | SIZE 500 ml

VARIETÀ DI OLIVE
OLIVE VARIETIES

Coratina, Fasola,
Ogliarola



FRANCESCO CILLO

Grand Cru OTELLO

Apri il cuore e i sensi e immergiti nei forti sapori della natura italiana

Otello è il Grand Cru fruttato intenso dei nostri oli extravergine di oliva e deve il suo nome alla famosa opera lirica tanto amata da Francesco Cillo. Una serie limitata di 2500 bottiglie numerate e dedicate ai palati più ambiziosi.

Il carattere di Otello fruttato intenso nasce dalla raccolta di olive maturate nella seconda decade di ottobre.

Selezionate da attenti esperti, sono le percentuali di Cultivar a determinare la sua forte e decisa personalità.

Open your heart and senses and immerse yourself in the strong flavors of Italian nature

Otello is the new intense fruity Grand Cru of our extra virgin olive oils and owes its name to the famous opera so loved by Francesco Cillo. There is a limited series of 2500 numbered bottles dedicated to the most ambitious palates. The flavor of Otello, intensely fruity, comes from the harvest of olives ripened in mid-October.

Selected by attentive experts, the percentages of Cultivars determine its strong and decisive flavor.

INFORMAZIONI TECNICHE TECHNICAL INFORMATION

Area di produzione Production area	Cancellara (Potenza, Italia)
Altitudine Altitude	600 - 700 m
Cultivar	Coratina, Fasola, Ogliarola
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	1,350 kg
Dimensioni bottiglia Bottle sizes	11,5 x 8,5 x 25 cm

Note di degustazione

Un olio extravergine di oliva (evo) di grande impatto organolettico. Note decise di mandorla fresca e foglia verde all'olfatto seguite dal sentore del cardo. Al gusto l'amaro e il piccante sono caratterizzati da profonda intensità e da una lunghissima persistenza contraddistinta da un perfetto equilibrio. Colore giallo intenso con riflessi verdi, medio-bassa fluidità.

Tasting notes

An extra virgin olive oil (evo) of great organoleptic impact. Strong scents of fresh almond and green leaf, followed by the scent of thistle. The bitter and spicy flavors are characterized by deep intensity and a very long persistence marked by a perfect balance. Intense yellow color with green reflections and medium-low fluidity.

Abbinamenti

Un olio extravergine di oliva (evo) perfetto su carpaccio di scottona o di pesce, primi piatti con funghi porcini o al ragù, pesce azzurro in umido, formaggi stagionati e su ogni piatto dalla struttura complessa.

Pairings

An extra virgin olive oil (evo) perfect on scottona or fish carpaccio, main courses with porcini mushrooms or with meat sauce, stewed oily fish, mature cheese and any dish with a complex structure.

RICONOSCIMENTI RECENTI | RECENT AWARDS

2025

FEIN SCHMECKER



MERUM

Slow Food Italia

FLOS OLEI 2023

2022



GAMBERO ROSSO

Slow Food Italia

2021



EVOC STARS

