

# BOSCO DEL DUCA

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



**DENOMINAZIONE:** Olio Extra Vergine di Oliva

**VARIETÀ:** Biancolilla - Nocellara

**TIPOLOGIA TERRENO ED ETÀ MEDIA DELLE PIANTE:** *Contrada Bosco del Duca:* marna argilloso-calcareo ricca di scheletro, con piante centenarie – *Contrada Arena Nuovo:* terreno argilloso mediamente ricco di scheletro, con piante di circa 30 anni

**EPOCA DI RACCOLTA:** metà Ottobre

**MODALITÀ DI RACCOLTA:** manuale con l'ausilio di piccoli agevolatori

**LAVORAZIONE:** Frangitura a freddo che rende l'olio un prodotto pregiato poiché non prevede nessun trattamento chimico e preserva tutte le caratteristiche organolettiche e nutritive presenti nelle olive.

Le olive sono lavorate entro poche ore dalla raccolta. L'olio ottenuto, sottoposto a decantazione naturale e non filtrato, viene conservato in silos di acciaio sotto azoto e a temperatura controllata.

**CATEGORIA:** fruttato medio

**ANNATA:** 2022

**LITRI PRODOTTI:** 2.219

**FORMATO:** bottiglie in vetro scuro da 500 ml

**CONFEZIONE:** cartone da 4 bottiglie

### NOTE SENSORIALI

Un olio Extra Vergine di Oliva di un bel colore giallo intenso, un fruttato medio. Al gusto evidenzia una perfetta combinazione ed equilibrio tra l'amaro e il piccante che lo rendono adatto a moltissimi piatti.

### CONSIGLI DI UTILIZZO

Tra gli abbinamenti più interessanti ci sono certamente gli arrostiti di carne, le zuppe, i legumi, le bruschette, è un ottimo condimento per verdure grigliate. Un olio versatile che si accosta a diverse tipologie di pietanze, perfetto sia in cucina che nei condimenti a crudo.