



ARCHIBUSACCI

FRANTOIANI IN CANINO DAL 1888

POGGIO OLIVASTRO - CRU

Olio Extra Vergine di Oliva Biologico estratto a freddo

L'olio Biologico Poggio Olivastro è ottenuto da olive coltivate nell'azienda agricola di famiglia e frante nel nostro frantoio entro le 24 ore dalla raccolta. L'intero processo produttivo, dalla pianta alla bottiglia, è certificato dall'organo di controllo Bioagricert s.r.l.

È un olio mediamente fruttato, dal colore verde con riflessi dorati. È caratterizzato da eleganti note di carciofo e di mandorla. In bocca ha un gusto armonico con un piacevole equilibrio di note amare e piccanti.

Abbinamenti: è un olio che, per le sue caratteristiche, è estremamente versatile, può sposarsi bene con tutti i cibi, sia a crudo che in cottura ed è ideale per l'alimentazione dei bambini.

Classificazione: Olio Extra Vergine di oliva ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici in Italia da olive coltivate in Italia

Cultivar: prevalente Canino, associata in piccola parte ad altre cultivar locali.

Zona di produzione: Canino (VT)

Altitudine media: 220 m s.l.m.

Periodo di raccolta: ottobre - novembre

Metodo di raccolta: manuale e meccanica

Metodo di estrazione: linea continua con estrazione centrifuga

Conservazione: in silos di acciaio inox sotto azoto a temperatura controllata

Colore: verde con riflessi dorati.

Odore: fruttato medio, con i sentori dell'oliva fresca, note erbacee di carciofo con eleganti sfumature di mandorla

Sapore: fresco e pulito, dove le note vegetali e la carica amara si armonizzano con quelle piccanti.

Categoria: fruttato medio