



PRIMUS – IL CLASSICO NON FILTRATO

È un Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano ottenuto a freddo "non filtrato", unicamente sottoposto a periodici travasi.

Il nome di questo olio, Primus, è un omaggio all'olivo che dagli antichi Romani veniva considerato "primo fra tutti gli alberi".

Sul fondo della bottiglia potrà lasciare un piccolo deposito, garanzia di integrità e qualità del prodotto stesso.

L' Olio Extra Vergine di Oliva "Primus" è il risultato di una nostra accurata selezione produttiva, esprime note aromatiche tipiche degli oli freschi di frantoio con un inconfondibile sentore di mandorla e pomodoro fresco, mantenendo tuttavia un tono più dolce e delicato, apprezzato per questo da molti palati.

Abbinamenti: Primus è ideale per i cibi più delicati, perché riesce a esaltarne il gusto senza sovrastarlo, ottimo per condire pietanze come bolliti di carni bianche e pesce, insalate di polpo con patate e fagioli, si adatta bene anche a pietanze più saporite come zuppe e minestre. Da provare sulla maionese fatta in casa.

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

Cultivar: Canino, Leccino e Frantoio

Zona di produzione: Canino (VT)

Altitudine media: 250 m s.l.m.

Periodo di raccolta: Ottobre

Metodo di raccolta: manuale e meccanica

Metodo di estrazione: estrazione a freddo con sistema centrifugo a tre fasi

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

Colore: Verde con riflessi dorati

Profumo: dolcemente fruttato che ricorda il frutto sano appena raccolto dalla pianta.

Sapore: si apre con una delicata sensazione dolce seguita da una tenue e gradevole carica amara e piccante.

Categoria: Fruttato Medio