



ARCHIBUSACCI

FRANTOIANI IN CANINO DAL 1888

## E.V.O. OLIO JO' GRAN CRU

In questo 2020 abbiamo voluto produrre olio unico di un singolo appezzamento di terreno dalle caratteristiche uniche a Canino (Vt). Questo olio extravergine di oliva ha caratteristiche straordinarie di profumi, composizione e produzione. Un olio extravergine di Oliva di Categoria Superiore ottenuto tramite procedimenti meccanici di ultima generazione nel frantoio storico. In questi 132 anni di attività abbiamo voluto produrre il segreto dei mastri frantoiani della nostra famiglia.

**Olio Jò** nasce in un appezzamento di terreno nei pressi di Canino magico dalla notte dei tempi dove piante ultracentenarie producono un olio extravergine di oliva unico per sempre grazie all'alchimia del posizionamento e della struttura chimico-fisica. **Olio Jò** prende il nome da Giovanni, ultimo della generazione degli Archibusacci, che grazie al suo sapere tramandato di generazione in generazione ha voluto regalarvi un olio extravergine di oliva caninese inconfondibile e dalle caratteristiche sensazionali. La raccolta delle olive è manuale e la frangitura entro tre ore dalla raccolta.

Ogni bottiglia di **Olio Jò** è numerata dalla 1 alla 582 e rappresenta un olivo che grazie alle sue caratteristiche organolettiche da vita ad una bottiglia da 0,500 lt prodotta a mano di color argento.

**Olio Jò** non è un semplice olio, ma racchiude in se oltre 100 anni di segreti dei mastri frantoiani della Famiglia Archibusacci. Il gusto è prezioso, amabile e fruttato intenso con un grado di acidità bassissimo. Abbinamenti: pesce e carni rosse.

**Classificazione:** olio extravergine di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. 100% Italiano - Estratto a freddo.

**Cultivar:** Cultivar Caninese esclusivamente da piante secolari ultracentenarie.

**Zona di produzione:** Canino (VT) nella parte del territorio più a Nord ai confini con la Toscana.

**Altitudine media:** 300 m s.l.m.

**Periodo di raccolta:** settembre 2020.

**Metodo di raccolta:** brucatura manuale.

**Metodo di estrazione:** estrazione a freddo e rigorosamente entro tre ore dalla raccolta.

**Conservazione:** singola cisterna in acciaio inox sotto azoto riposta in un locale separato dal resto delle cisterne e a temperatura controllata.

**Colore:** verde intenso.

**Odore:** di frutto fresco, appena raccolto dalla pianta e franto all'istante.

**Sapore:** deciso, ma abbinabile a qualsiasi tipo di pietanza.

**Categoria:** fruttato intenso.