

# OLIO

## EXTRA VERGINE DI OLIVA

### SCHEMA TECNICA

L'olio extra vergine di oliva "Podere29" nasce da un'attenta e meticolosa cura delle olive sulla pianta.

La cultivar è la "Coratina" una delle più apprezzate in Italia e all'estero, da cui si ricava un olio di colore verde con particolari riflessi dorati e dall'aroma estremamente fruttato. Ricaviamo quest'olio esclusivamente mediante processi meccanici con estrazione a freddo a temperature inferiori ai 27°C.

### SCHEMA ORGANOLETTICA

Il nostro olio si presenta al gusto con una sensazione iniziale di dolce, con note di amaro e piccante di intensità medio-elevata; retrogusto di carciofo e mandorla tipico dell'oliva Coratina.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Il suo gusto intenso e piccante può andar bene con insalate elaborate arricchite da frutta secca, piatti di cacciagione e su semplice pane bruscato.

### Azienda Agricola PODERE

# 29

VARIETA'  
Coratina

ZONA DI PRODUZIONE  
Puglia

TIPOLOGIA DEL TERRENO  
Franco Sabbioso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO  
Semi intensivo 4 x 4

DENSITA' DELL' IMPIANTO  
625 piante per ettaro

EPOCA DI MOLITURA  
Fine di ottobre

TIPOLOGIA BOTTIGLIA  
Frantoio

DURATA  
2/3 anni

