

EVO

Olio Extra Vergine di Oliva

Puglia



Cultivar: blend di Coratina e Frantoio

Cultivar: blend of Coratina and Frantoio



Raccolta: Ottobre, raccolta prematura per esaltare i sapori.

Harvest: October. Early harvest to bring out flavors.



Estrazione: a ciclo continuo a due fasi a freddo con una temperatura sotto i 23°C e una gramolatura lenta.

Extraction: two-phase continuous cycle cold press with a temperature below 23°C and slow malaxation.



Gusto: equilibrato, all'olfatto intenso, ampio, avvolgente; al palato morbido, intenso e bilanciato.

Flavor: balanced, it has an intense, full aroma and on the palate it is round, intense and balanced.



Abbinamento: ideale per condire o rifinire qualsiasi pietanza.

Pairings: ideal for dressing or seasoning any type of dish.



Packaging: le foglie in bassorilievo e le gocce in lamina oro restituiscono un effetto tridimensionale, per un'etichetta dallo stile elegante e moderno.

Packaging: leaves in bas-relief and gold foil drops create a three-dimensional effect for a label with an elegant and modern style.