



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO
TERRE APOLLINEUS – Monocultivar Roggianella

Dalla cultivar autoctona Roggianella, un olio monovarietale dal sapore intenso



TIPO DI OLIO

Extravergine di oliva biologico

VARIETÀ

Roggianella/Tondina in purezza

ULIVETI

Agro di Frascineto e Castrovillari (CS)

ALTIMETRIA

450-480 m.s.l.m.

PERIODO DI RACCOLTA

Dal 15 ottobre al 15 novembre

STATO DELLA RACCOLTA

Inizio invaiatura

SISTEMA DI ESTRAZIONE

A ciclo continuo biologico, con estrazione a freddo

RESA 100 KG DI OLIVE

10 -12 %

CONSERVAZIONE

In contenitori di acciaio

NOTE ORGANOLETTICHE

L'olio è equilibrato, mediamente fluido, fruttato medio di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo. Note di piccante ed amaro; Retrogusto di mandorla e carciofo. Colore giallo con riflesso verdi

ABBINAMENTI

Ideale per condire piatti a base di pesce, zuppe, carni e legumi