



MASSERIA BORGO DEI
TRULLI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

VARIETÀ:

Leccino, Frantoio, Ogliarola, Coratina

CLASSIFICAZIONE:

100% Olio Extravergine d'Oliva

ZONA DI PRODUZIONE:

Roselle e Pasano. Nei comuni di Maruggio e Lizzano, Puglia.

RACCOLTA:

Da ottobre a dicembre

PRODUZIONE:

Le olive sono raccolte direttamente dall'albero, posizionate in casse forate, in modo da consentirne l'aerazione; lavate e lavorate entro 24h. La lavorazione è a freddo (la temperatura non supera i 27°C). L'olio è filtrato attraverso strati di cellulosa.

STOCCAGGIO:

Stoccaggio in silos di acciaio inox in ambiente a temperatura controllata.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Il Sapore è armonico, intenso e piacevolmente fruttato. Al naso il profumo è delicato, leggermente aromatico con note di mandorla e sentori erbacei. Il colore è giallo intenso con striature dorate.

