

# DIEVOLE

DAL 1090

## 100% Italiano

*Olio Extravergine di Oliva*



Là dove l'olivo esprime fortemente la sua essenza solare e generosa in qualità e quantità di frutti, nasce il nostro 100% Italiano. Oltre 1000 ettari tra Puglia, Basilicata e Sicilia lavorati con passione e amore, qui l'esperienza della gente si perde nella memoria centenaria degli olivi generando, in armonia ed equilibrio un olio extra vergine di oliva dal profumo ricco e intenso.

### CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE::

Controlliamo l'estrazione meccanica mantenendo costanti le temperature ideali di processo dove sia le olive frante che l'olio mosto ottenuto hanno pochi momenti di contatto o esposizione all'ossigeno. Realizziamo la filtrazione in linea dell'Olio Extravergine di Oliva appena estratto e procediamo all'attenta separazione dei lotti di giornata.

L'Olio Extravergine di Oliva viene stoccato in acciaio inox al riparo dalla luce con temperature inferiori ai 22°C per prolungare la shelf-life e poi imbottigliato sottovuoto (appena prima della partenza del prodotto per i mercati), utilizzando una bottiglia che riduce del 97% l'effetto di penetrazione dei raggi UV.

Zona di provenienza delle olive: Puglia, Sicilia e Basilicata

Zona di Produzione dell'Olio Extravergine di Oliva: Frantoio di Dievole

Varietà delle Olive: Carolea, Coratina, Peranzana, Ogliarola e Nocellara

Altitudine: 0 - 400m slm

Metodo di raccolta: meccanica e manuale

### NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore: verde

Profumo: fruttato medio - intenso di oliva verde con note di carciofo.

Sapore: note armoniche di mandorla fresca, amaro medio e piccante intenso.

### ABBINAMENTI:

Ideale con antipasti di fagioli, carpaccio di pesce, insalate di pollo, passati di verdura, primi piatti con asparagi, molluschi, pollame e carni di agnello, formaggi freschi a pasta filata.

