Uno per uno

Stampa Stampa

Ogliarola salentina

Monovarietale di olio extravergine da olive

Zona di produzione Ostuni - Contrada Lamacavallo

Varietà Ogliarola Salentina

Altitudine oliveto 80-120 mt. s.l.m.

Sesto/densità d'impianto ca 50 piante per ettaro

Suolo inerbito e irrigato

Epoca di raccolta prima decade di ottobre 2024

Tipo di raccolta a mano con agevolatori, in piccole cassette traforate

Metodo di estrazione impianto continuo

Metodo di conservazione filtrato con cartoni e imbottigliato in willy new dop

Caratteristiche organolettiche fruttato medio verde con particolare sensazione di frutti di bosco, amaro e piccante

medio. Equilibrato

Annata 2024: polifenoli totali 556 mg/Kg

acido oleico 66,616 % acido palmitico 17,497 %

acido linoleico 9,993 %

Abbinamenti consigliati pasta, risotti, bruschette e friselle, carni bianche, verdure grigliate o bollite,

minestroni e vellutate...