

# Uno per uno

## Uno per uno

### 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 ed età        | ca 50 piante per ettaro (50-300 anni)  |
| Suolo                                  | inerbito e irrigato  |
| Epoca di raccolta                      | prima decade di ottobre  |
| 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 <i>willy new dop da 500 ml</i>                                       |
| Caratteristiche organolettiche         | fruttato medio verde con particolare sensazione di frutti di bosco, amaro e piccante medio. Equilibrato      |
| Metodo e ritmo di potatura degli olivi | Vaso policonico semplificato, annuale  |
| Abbinamenti consigliati                | pasta, risotti, bruschette e friselle, carni bianche, verdure grigliate o bollite, minestrone e vellutate... |