

# Aura

(Dea della brezza e dell'aria fresca)



- **Fruttato:** medio/leggero
- **Etichetta sfondo:** Bianco
- **tipologia:** Olio Extravergine Bio Estratto a Freddo 100% Italiano – **Monocultivar Leccino**
- **campagna olivicola:** 2020-2021
- **formato:** Bag in Box 3L e 5L
- **Origine del prodotto:** Italia – Campania, Altavilla Silentina (Salerno)
- **territorio:** uliveto a 200 metri sul livello del mare, posto su una collina con un dolce pendio esposto a sud, circondato da aree naturali: il Parco nazionale del Cilento, i monti Alburni, la valle del Fiume Calore e l'Oasi Ecologica di Persano.
- **raccolta:** dalla terza prima settimana di ottobre al 31 di ottobre
- **molitura:** estrazione a freddo entro poche ore dalla raccolta in frantoio certificato BIO
- **Cultivar:** Leccino

## Profilo sensoriale

### al naso...

Presenta un fruttato pulito, verde di media intensità, erbaceo con deciso sentore di carciofo, mandorla verde e mela con una piacevole nota di erbe selvatiche.

### al palato...

Toni di amaro e piccante sono in perfetto equilibrio e si rincorrono lungamente: carciofo, cicoria, rucola, erbe amare e foglia fresca d'olivo. Molto fluido, lascia il palato pulito.

### a tavola...

Il carattere elegante di quest'olio ne suggerisce l'impiego su piatti che richiedono un olio saporito ma non invadente: ideale per la preparazione della maggior parte dei piatti tipici della Dieta Mediterranea come le zuppe di cereali e legumi, le verdure saltate in padella e i piatti a base di pesce. Indicato anche per esaltare i piatti semplici ad esempio le alici marinate, la caprese di Mozzarella di Bufala Campana DOP.

**produttore:** Azienda Agricola Gallo Carlo