

Demetra

(Dea delle Mesi, madre generosa e apportatrice del nutrimento)



- **categoria:** Fruttato medio/leggero
- **Etichetta sfondo:** Celeste
- **tipologia:** Olio Extravergine Bio Estratto a Freddo 100% Italiano - Mix di Cultivar
- **campagna olivicola:** 2020-2021
- **formato:** Bag in Box 3L e 5L
- **Origine del prodotto:** 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:** Moraiolo, Leccino, Frantoio, Pendolino e Maurino

Profilo sensoriale

al naso...

Presenta un fruttato a giusta maturazione di mela e mandorla verde, con note verdi di foglia fresca di olivo.

al palato...

Rivela una struttura inaspettata di amaro e piccante decisi in equilibrio e lasciano un piacevole retrogusto floreale.

a tavola...

Il gusto rotondo e la freschezza di quest'olio arricchiscono i piatti rustici tipici della Dieta Mediterranea come le zuppe di cereali e legumi, le verdure saltate in padella e grigliate. Ingrediente ideale per la preparazione di sughi saporiti.

produttore: Azienda Agricola Gallo Carlo