

Egle

(Dea greca dello splendore e della buona Salute)



- **categoria:** Fruttato medio/intenso
- **Etichetta colore sfondo:** Verde
- **tipologia:** Olio Extravergine Bio Estratto a Freddo 100% Italiano - **Monocultivar Frantoio** -
- **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 prima settimana di ottobre al 25 di ottobre
- **molitura:** estrazione a freddo entro poche ore dalla raccolta in frantoio certificato BIO
- **cultivar:** Frantoio

Profilo sensoriale

al naso...

Presenta un fruttato verde complesso medio/intenso di erbe fiorite e sentori di foglia fresca di olivo, si riconoscono subito il carciofo e il cardo, poi arriva anche la mandorla in punta di piedi.

al palato...

L'amaro e il piccante sono intensi al punto giusto, persistenti ed in perfetto equilibrio e lasciano un piacevole retrogusto floreale.

a tavola...

Il grande carattere di quest'olio ne suggerisce l'impiego per la preparazione dei piatti più rustici e robusti della Dieta Mediterranea, come le zuppe di cereali e legumi, le verdure saltate in padella, le grigliate e gli arrostiti di carne. Esalta il gusto dei sughi e dei piatti a base frutti di mare.

produttore: Azienda Agricola Gallo Carlo