

Era

(Sovrana dell'Olimpo usava l'olio di oliva come arma di seduzione)



- **Fruttato:** Leggero/medio
- **Etichetta sfondo:** Arancio
- **tipologia:** Olio Extravergine Bio Estratto a Freddo 100% Italiano - **Monocultivar Rotondella** -
- **campagna olivicola:** 2020-2021
- **formato:** Bag in Box 3L e 5L
- **Origine del prodotto:** Campania, Altavilla Silentina (Salerno)
- **territorio:** uliveto a 250 metri sul livello del mare, posto su una collina con terrazzamenti e muretti a secco esposti a sud, si trova tra un bosco di querce e cerri denominato La Macchia e le rive del fiume Calore.
- **raccolta:** dalla terza settimana di ottobre al 31 di ottobre
- **molitura:** estrazione a freddo entro poche ore dalla raccolta in frantoio certificato BIO
- **Cultivar:** Rotondella

Profilo sensoriale

al naso...

Presenta un fruttato maturo con note erbacee verdi di media intensità con ampio sentore di mela gialla matura gioiosa e sorridente, seguito da quello di mandorla verde.

al palato...

Si presenta subito con toni di amaro e piccante in equilibrio e poco invadenti. L'amaro lascia subito il posto ad una piacevole piccantezza lunga e persistente. Olio dal gusto rotondo con grande armonia tra sensazioni amare, piccanti e fruttato olfattivo.

a tavola...

L'olio giusto per piatti delicati a base di: pesce, carni bianche e insalate di verdure fresche. Ingrediente ideale per la preparazione focacce e dolci fatti in casa.

produttore: Azienda Agricola Gallo Carlo