



**PURO**  
Olio Extravergine di Oliva

**ZONA DI PRODUZIONE:**

Oliveti di proprietà situati nella zona di Offida.

**CULTIVAR:**

Leccino, Frantoio.

**ALTIMETRIA:**

200 metri s.l.m.

**TIPOLOGIA DI TERRENO:**

Medio impasto tendente al sabbioso.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

A palmetta.

**RESA MEDIA:**

8 %.

**RACCOLTA:**

Dalla fine di Settembre a Ottobre.

**FRANGITURA:**

Entro le 24 ore successive alla raccolta.

**MOLITURA:**

Estrazione a freddo con linea continua.



**VISTA**

Verde intenso con riflessi gialli.

*(La degustazione di un olio impiega un bicchiere blu cobalto per escludere a priori ogni riferimento al colore che non rappresenta un elemento discriminante nella composizione del giudizio organolettico.)*



**OLFATTO**

Fruttato, con sentori di erba fresca seguito da note di pomodoro fresco e carciofo.



**GUSTO**

Note di amaro leggero e piccante finale con retrogusto che conferma i sentori di pomodoro verde e carciofo.

