



CORATINA BIO



Fruttato medio, con sentori vegetali di foglia, erba falciata e carciofo. Al palato ricco e strutturato, con note di cicoria, carciofo, erbe aromatiche e retrogusto mandorlato. Amaro e piccante di media intensità in equilibrio tra loro. Grande persistenza.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Utilizzo a crudo su carni arrostiti, zuppe di legumi, latticini ed alimenti dal gusto deciso.

VARIETÀ DELLE OLIVE

CORATINA 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Puglia | Valle d'Itria
Parco Naturale Regionale Dune Costiere

FORMA DI ALLEVAMENTO

A vaso (tipico pugliese)
con una densità di 277 piante per ettaro,
buona ventilazione.

ALTITUDINE ULIVETO

103 mt s.l.m.

CERTIFICAZIONI

Agricoltura Biologica
ICEA: operatore controllato
PR 0855, | IT BIO 006

PERIODO DI RACCOLTA

Da inizio Ottobre
alla prima decade
di Dicembre.

LAVORAZIONE

Entro 2 ore dalla raccolta.

ESTRAZIONE

Ciclo continuo a freddo
(2 fasi) con temperature
di molitura da 17° a 20°
max. Decantazione naturale
e travasi.

FILTRAZIONE

Sì, doppia.

**TUTTE LE OLIVE
SONO ESCLUSIVAMENTE
DI NOSTRA PRODUZIONE**