



# 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 arrostite 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

Si, doppia.

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