



Olio extravergine d'oliva “Bio”

Uliveto

Uliveto dell'azienda Cerulli Spinozzi sito in Canzano (Teramo)

Cultivar

50% Leccino, 40% Frantoio, 10% Pendolino

Le olive vengono raccolte manualmente dalla pianta secondo le tecniche tradizionali, con l'uso di agevolatori meccanici.

Lavorazione

La molitura avviene con frantoio a ciclo continuo a due fasi, ovvero con frangitori a martelli ed estrazione per centrifuga.

Caratteristiche

Fruttato erbaceo, mediamente amaro e piccante, con retrogusto di mandorla dolce.

Abbinamenti gastronomici

Pesci arrostiti, o crudità