



Olio extravergine d'oliva Pretuziano delle Colline Teramane d.o.p.

Uliveto

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

Cultivar

40% Leccino, 20% Dritta, 15% Frantoio, 5% Carboncella, 10% Tortiglione, 10% altre varietà autoctone.

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 medio, leggermente amaro, piccante gradevole., con spiccate note di rosmarino.

Abbinamenti gastronomici

Carni arrostate, zuppe di cereali e legumi.

