



Varietà di olio:

100% Monocultivar Coratina - Fruttato Intenso

“Monocultivar” ottenuto dalla varietà di olive Coratina, cultivar dominante su tutto l’agro andriese, dove trova le migliori condizioni per rendere al massimo, con terreni calcarei e impianti di irrigazione di soccorso.



Metodo di raccolta delle olive

Agevolatori meccanici e brucatura a mano.

Tempi di lavorazione

Entro 24 ore dalla raccolta (processo certificato).

Sistema di lavorazione

Misto con molazze di granito nel rispetto dell’antica tradizione. Lavorazione a freddo e spremitura unica.

Indicatori di qualità del prodotto

Acidità max 0,2% (<0,8% limite massimo di olio classificabile come extravergine di oliva)

Perossidi 5 (<20)

Polifenoli 500 (>100)

Profilo Sensoriale:

Verde intenso dalle sfumature dorate, è incontenibile nei profumi di aneto, finocchio, carciofo, pepe e fieno.

La bocca è un profluvio di toni vegetali, potente, ricca, cesellata da fenoli perfettamente fusi nella struttura, dal buon equilibrio gustativo.

Imponente, chiude gustosamente piccante e con lunga persistenza dei toni vegetali.

Abbinamenti:

Grande flessibilità in cucina, renderà incisiva qualsiasi preparazione, grazie ad un centrato equilibrio, da minestre contadine o stoccafisso alla griglia, a carni alla griglia e formaggi stagionati.



FRANTOIO OLEARIO MURAGLIA SAVINO & C. SNC
VIA CIALDINI, 12 - 76123 ANDRIA (BT) ITALY
+39 0883 1950959 - P.IVA: 03283260721
WWW.FRANTOIOMURAGLIA.IT

