



## **Varietà di olio: 100% Peranzana - Fruttato Medio**

100% Cultivar Peranzana.

Zona di produzione delle Olive: Tavoliere delle Puglie provincia di Foggia

Altitudine: m. 76 sul livello del mare.

### **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 media: max 0,50 (0,30 al momento dell'imbottigliamento)

### **Profilo Sensoriale:**

Veste giallo oro dai luminosi riflessi verdi. All'olfatto imperano i caratteri varietali della Peranzana, completo e fragrante, dona intensi e vivi profumi di pomodoro, rucola, ravanella e squillanti sensazioni di carciofo.

In bocca conferma appieno le note olfattive fresche e vivaci senza eccedere in toni amari o piccanti

### **Abbinamenti:**

Abbinamento da non perdere sul carpaccio di spigola, sull'insalata di mare e con la sua componente fenolica richiama preparazioni dall'indole dolce che lo renderà ottimo per rifinire dei paccheri ai ricci di mare.



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

