

# CASSIANO – OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO



## **PRODUZIONE ANNUA**

20.000 LT

## **VARIETA'**

Frantoio-Moraiolo- Leccino

## **FORMA ALLEVAMENTO**

Monocono- vaso cespugliato

## **METODO RACCOLTA**

Meccanica con ausilio di agevolatori

## **PERIODO DI RACCOLTA**

Da metà ottobre a metà dicembre

## **ESTRAZIONE**

Ciclo continuo a temperatura inferiore a 27°

## **FRANGITURA**

Entro le 24 ore dalla raccolta

## **FILTRAZIONE**

A cartoni

## **CONSERVAZIONE**

In contenitori acciaio inox in presenza di argon a temperatura controllata

## **GUSTO**

Colore verde intenso con sfumature gialle, fruttato medio intenso con sentori prevalentemente vegetali ed erbacei come carciofo, cardo e mandorla; corposo, ben equilibrato nell'amaro e nel piccante

## **ABBINAMENTI**

Ideale carni rosse, insalata, verdure crude, carne bianca, zuppe e vellutate; per la sua struttura è un olio appropriato su ogni piatto

**FORMATI** : bottiglie 100ml- 250ml-500ml-750ml-1000ml

Lattine 750 ml -1000ml-3000ml-5000ml