



Verde

DI SAN SETTIMIO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO RACCOLTA PRECOCE

Questo olio extra vergine viene prodotto con olive di varietà Leccino, raccolte a mano nella prima metà di settembre nel nostro oliveto di Tassanare e lavorate immediatamente con sistema continuo "Leopard" Pieralisi.

La raccolta delle olive in questa fase di maturazione così precoce, dà vita ad un olio unico, dall'elevatissimo contenuto di polifenoli, con caratteristiche organolettiche irripetibili nel proseguo della campagna olearia. La resa in olio è inferiore al 6% e pertanto la produzione è estremamente limitata.

Il bel colore verde smeraldo intenso anticipa sentori erbacei molto pronunciati. In bocca le decise note amare e piccanti ricordano il frutto appena raccolto. Olio estremamente equilibrato e piacevole dal finale lunghissimo. Abbinamento ideale con zuppe di legumi e carni rosse alla brace.



EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL – EARLY HARVEST 100% ITALIAN

This extra-virgin olive oil is made with Leccino olives, harvested by hand before September 15th in our olive grove in Tassanare and processed immediately using the "Leopard" continuous system developed by Pieralisi.

Olives picked during this early stage of ripeness create a unique oil, with a high polyphenol content and organoleptic properties that cannot be reproduced later on in the oil-making season. The oil yield is under 6% and therefore the production is extremely limited.

The beautiful deep emerald green colour pre-empted pronounced herbaceous flavours. The robust bitter and piquant notes in the mouth recall the freshly picked fruit. An extremely well balanced and pleasant oil with a very drawn-out finale. Perfect with bean soups and chargrilled red meats.

