



Oleificio Romolo

Oleificio Romolo
di Peluso Catia
Contrada Parzano
Ariano Irpino /Av
Campania, Italia
www.oleificioromolo.it

ROAGNA **OLIO EXTRA VERGINE** **DI OLIVA**

Monovarietale Marinese **Estratto a freddo**

Roagna è un olio ottenuto esclusivamente da olive della varietà Marinese, cultivar che si caratterizza per la sua maturazione molto precoce a partire dai primi giorni di ottobre. Negli anni è stata attribuita poca importanza a

tale varietà ma ultimamente si sta riscoprendo e valorizzando grazie all'altissima qualità dell'olio che si estrae.

Caratteristiche organolettiche

Al naso: fruttato di oliva verde, di media intensità, erbaceo, particolarmente delicato con note fresche e nette di costa di sedano, rosmarino e bacca di pomodoro, note floreali e richiami alla frutta.

All'assaggio: l'Ingresso al palato molto delicato che ricorda la frutta fresca lascia spazio ad un amaro caratterizzato dalla nota di cicoria e da un piccante ben calibrato che ricorda il peperoncino. Buona la persistenza, ottima la pulizia.

Abbinamenti consigliati

Specialmente adatto per condire verdure cotte o crude, formaggi freschi, pesce, carpacci di carne.

Gli oliveti

Gli oliveti da cui si ottiene quest'olio ricadono nei comuni di Ariano Irpino, Montecalvo irpino e Paduli, ad un'altitudine compresa tra i 350 e i 600 m.s.l.m. esposti principalmente a sud e con orientamento dei filari nord-sud per permettere una migliore illuminazione delle piante e di conseguenza una buona attività vegeto-produttiva dell'olivo. La tessitura dei terreni è prevalentemente franco-argillosa, l'elevata presenza di argilla rappresenta sia una buona riserva idrica e sia un'ottima riserva di minerali necessari alla pianta per poter produrre frutti di altissima qualità.

Metodo di coltivazione

Le olive sono coltivate con metodi sostenibili senza l'ausilio di prodotti chimici di sintesi dannosi per l'uomo e l'ambiente.

Tipologia di raccolta

Brucatura a mano, agevolatori meccanici.

Modalità di estrazione

Estrazione a freddo con frantoio continuo aziendale entro 12 ore dalla raccolta.

Conservazione

L'olio viene conservato in recipienti di acciaio inox ermetici saturati con gas inerte e mantenuti a temperatura controllata tra 16-18 °C.

Origine

Italia

Varietà di olive

Marinese

Ingredienti

Olio extra vergine di oliva
Italiano

Formati

250 ml 500 ml Vetro
2 Litri Latta in banda stagnata

